



KING ELVIS CHOCO-PEANUTBUTTER-BROWNIE MIT HIMBEEREIS



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Stehzeit bei Raumtemperatur
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



30



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Brownieboden

FÜR DAS HIMBEEREIS

250 g QimiQ Classic
600 g Himbeeren, tiefgefroren
150 g Zucker
Vanillezucker

FÜR DAS ERDNUSSBUTTERMUSSE

200 g QimiQ Whip Konditorcreme
100 g Frischkäse
80 g Zucker

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

200 g QimiQ Whip Konditorcreme
80 ml Schlagobers 36 % Fett
5 g Vanillezucker
250 g Milkschokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Für das Himbeereis: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, tiefkühlen und pacossieren.
2. Für das Erdnussbuttermousse: Kaltes QimiQ Whip glatt rühren, restliche Zutaten dazugeben und aufschlagen.
3. Für das Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip glatt rühren, Schlagobers und Zucker dazugeben und aufschlagen. Geschmolzene Milkschokolade unterziehen.
4. Erdnussbuttermousse auf dem Brownieboden verteilen, Schokolademousse auf dem Erdnussbuttermousse verteilen und in Stücke schneiden.
5. Schokolade-Erdnussbutter-Brownies mit dem Himbeereis servieren.