



SCHWARZWÄLDER MOUSSE MIT KIRSCHENGLACE VON PATRICK FRAUENHOFFER



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

40 g Staubzucker

250 Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

1 TL Grand Marnier

250 g Schlagobers 36 % Fett

FÜR DIE KIRSCHGLACE

200 g Kirschen, tiefgekühlt

50 g Kristallzucker

0.5 Limettenschale, fein gerieben

ZUBEREITUNG

1. Für die dunkle Schokolademousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und Staubzucker dazumischen.
2. Dunkle Schokolade schmelzen und dann vorsichtig zur QimiQ Masse rühren.
3. Grand Manier dazumischen und danach vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.
4. Die Mousse für ca. 3 Stunden kalt stellen.
5. Für die Kirschglace: Kirschen mit Zucker in einen Topf geben und erhitzen bis die komplette Flüssigkeit reduziert ist.
6. Zum Schluss mit dem Stabmixer fein pürieren und Limettenschale beifügen.
7. Nach Belieben anrichten.