



SCHOKOLADE-MOKKA-MOUSSE-TÖRTCHEN



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 FORMRINGE, 8 CM Ø

FÜR DEN KEKSBODEN

160 g Butterkekse, zerbröselt

70 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE GANACHE

300 g QimiQ Classic

300 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

80 g Butter

FÜR DIE MOUSSE

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

250 g QimiQ Classic, gekühlt

120 ml Milch

150 ml Schlagsahne 36 % Fett

30 g Löskaffeepulver

150 g Nougat

80 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

ZUBEREITUNG

1. Für den Keksboden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in die befetteten Formringe drücken.
2. Für die Ganache: Schokolade und Butter über Wasserdampf schmelzen und QimiQ Classic nach und nach beimengen. Die fertige Ganache auf den Keksboden streichen.
3. Für die Mousse: Kaltes QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Milch, Schlagahne und Löskaffeepulver dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Nougat und Schokolade über Wasserdampf schmelzen und anschließend unter die Masse rühren.
5. Fertige Mousse auf der Ganache verteilen und 4-6 Stunden gut durchkühlen.
6. **Tipp:** Mit frischen Beeren und Minze servieren.