



# WEISSES SCHOKOLADEMOUSSE MIT PRALINEN VON DER TONKABOHNEN MIT ZWETSCHGENSORBET



## QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



50



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTION

### FÜR DAS WEISSE SCHOKOLADEMOUSSE

**450 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt  
**320 g** Weiße Schokolade  
**150 g** Butter  
**150 g** Vollei(er)  
**1 cl** Grand Marnier  
**80 ml** Schlagsahne 36 % Fett  
**20 g** Zucker

### FÜR DEN MANGOÜBERZUG

**170 g** Mangopüree  
**50 g** Passionsfruchtpüree  
**100 ml** Wasser  
**10 g** Geliermittel

### FÜR DIE TONKABOHNEN-PRALINEN

**60 g** QimiQ Classic  
**120 ml** Schlagsahne 36 % Fett  
**6 g** Kakaopulver  
**150 g** Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)  
Tonkabohne, fein gerieben, nach Geschmack

### ZUM ROLLEN DER PRALINE

**100 g** Kakaopulver  
**50** Zucker

### FÜR DEN SCHOKOLADE-CRUMBLE

**50 g** Butter, temperiert  
**50 g** Brauner Zucker  
**50 g** Pistazien, gehackt  
**35 g** Doppelgriffiges Mehl Type 480  
**8 g** Kakaopulver  
**Prise(n)** Salz

### FÜR DAS ZWETSCHGENSORBET

**250 g** QimiQ Classic  
**900 g** Zwetschken, zerkleinert  
**110 g** Gelierzucker  
**2 g** Kardamom, gemahlen  
**2 g** Zimt, gemahlen  
**3 g** Vanillezucker  
**15 ml** Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Für das weiße Schokolademousse: Alle Zutaten in einer Sauteuse unter ständigem Rühren auf 80 °C erhitzen. Masse anschließend mit einem Stabmixer gut verrühren, abfüllen und über Nacht auf 5 °C kühlen.
2. Gekühlte Masse in einer Küchenmaschine für ca. 2 Minuten aufschlagen. In Silikonformen abfüllen und tiefkühlen.
3. Für den Mangoüberzug: Mangopüree, Passionsfruchtpüree und Wasser mit dem Geliermittel kurz aufkochen und sofort über die weiße Schokolademousse gießen.
4. Für die Tonkabohnen-Praline: QimiQ Classic, Sahne und Kakaopulver im Thermomix auf 80 °C erhitzen. Schokolade und Tonkabohne dazugeben und die Masse unter ständigem Rühren auf ca. 36 °C abkühlen lassen.
5. Masse über Nacht kühlen und danach kleine Pralinen formen. Pralinen in der fein gemahlene Kakao-Zucker-Mischung wälzen.
6. Für den Schokolade-Crumble: Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und kühlen. Danach krümeln und im Ofen bei 160 °C für ca. 8 Minuten backen.
7. Für das Zwetschgensorbet: Zwetschgen mit Gelierzucker und Gewürzen kurz aufkochen. Zusammen mit QimiQ Classic im Thermomix fein mixen. Masse in einen Pacojetbecher füllen und auf -18 °C gefrieren.
8. Mit den restlichen Zutaten auf einem Teller anrichten.