



MOHN-SCHOKOLADE-SCHNITTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



25



mittel

ZUTATEN FÜR 15 PORTIONEN

FÜR DEN SCHNITTENBODEN

50 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Butter, weich
1 Prise(n)	Salz
70 g	Staubzucker
10 g	Vanillezucker
5 g	Orangenschale, fein gerieben
5 g	Zitronenschale, fein gerieben
6	Eigelb
150 g	Mohn, gemahlen
60 g	Mandeln, fein gerieben
6	Eiweiß
60 g	Zucker

FÜR DAS BIRNENGELEE

10 g	Blatt Gelatine à 3 g
300 g	Birne(n), püriert
4 cl	Williamsbirnenschnaps
45 g	Zucker

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

400 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
200 g	QimiQ Classic, gekühlt
80 g	Sauerrahm 15 % Fett
100 g	Zucker
10 g	Löskaffeepulver
380 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Für den Schnittenboden: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter, Salz, Staubzucker, Vanillezucker, Orangen- und Zitronenschale cremig schlagen. Eigelb langsam einrühren und Mohn und Mandeln untermischen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben.
3. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 1 cm dick aufstreichen. Im vorgeheizten Convotherm mit reduzierter Lüfterzahl ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Birnengelee: Gelatine einweichen und mit etwas Birnenpüree schmelzen. Restliches Birnenpüree mit Gelatine, Williamsbirnenschnaps und Zucker gut vermischen.
5. Für das Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Sauerrahm, Zucker und Löskaffeepulver dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
6. Schnittenboden in einen Backrahmen setzen (ca. 9 x 45 cm). Schokolademousse ca. 1 cm dick aufstreichen, Birnengelee darauf verteilen und kurz kühlen bis es stockt. Nochmals Schokolademousse auftragen und glatt streichen.

Gut durchkühlen und vor dem Schneiden mit Kakaopulver bestreuen.