



WEISSES SCHOKOLADEMOUSSE MIT HIMBEEREN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DAS HIMBEERRAGOUT

500 g Himbeere(n)

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

4 EL Staubzucker

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme,

150 g Mascarpone

50 g Zucker

200 g Weiße Schokolade, geschmolzen

250 Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für das Himbeerragout: Die Hälfte der Himbeeren durch ein Sieb drücken.
2. Zitronensaft, -schale und Staubzucker unter die passierten Himbeeren mischen, danach die restlichen Himbeeren dazugeben.
3. Für das Mousse: Gekühltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Mascarpone und Zucker dazumischen und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
4. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
5. Mousse und Himbeerragout abwechselnd in Gläser schichten und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.