



# INGWERMUSSE MIT SCHOKOLADESAUCE



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SCHOKOLADESAUCE

**3 EL** Kakaopulver

**2 EL** Zucker

**0.5 TL** Kardamom, gemahlen

**100 ml** Milch

**100 ml** Sahne 36 % Fett, flüssig

**1 TL** Stärke

### FÜR DAS MOUSSE

**80 g** Ingwerknolle

**80 g** Zucker

**50 ml** Limettensaft

**50 ml** Wasser

**250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**125 g** Magertopfen / Quark

**125 g** Sahne 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DIE DEKORATION

Ingwer kandiert

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Kakaopulver, Zucker, Kardamom, Milch und Sahne glatt rühren und aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden. Sauce unter Rühren weitere 1-2 Minuten kochen, kalt stellen und dabei öfter umrühren.
2. Für das Mousse Ingwer schälen, fein reiben, mit Zucker, Limettensaft und Wasser aufkochen. Ingwersirup 5 Minuten bei milder Hitze kochen, abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen und Ingwersirup dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Schichtweise erst das Mousse, dann kalte Schokoladesauce in 4 Portionsgläser füllen. Mit Schokoladesauce abschließen.
5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit kandierten Ingwerstäbchen dekorieren.