

INGWERMOUSSE MIT SCHOKOLADESAUCE



QimiQ VORTEILE

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





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
- 5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit kandierten Ingwerstäbchen dekorieren.