



# ZITRONENMOUSSE IN SCHOKOKÖRBCHEN MIT HIMBEEREN

## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

### FÜR DIE KÖRBCHEN

**120 g** chocolat, noir, blanc

**100 g** Framboise(s)

### FÜR DAS MOUSSE

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**70 g** Sucre

**2** Citron(s), jus et zeste finement râpé

**200 ml** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Für die Körbchen Muffins-Papierförmchen 3-fach verstärkt in Muffinblechvertiefungen oder in andere kleine Formen legen. Je 3TL geschmolzene Kuvertüre einfüllen und gleichmäßig das Innere der Papierförmchen damit ausstreichen. 1 Stunde kühlen, dann das Papier vorsichtig lösen.
2. In jedes Körbchen 3-4 Frische Himbeeren geben.
3. Für das Zitronenmousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Zitronen auspressen, 1 Zitrone abreiben. Zucker, Saft und Schale von den Zitronen zum QimiQ Classic dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Mousse ca. 15 Minuten kühlen, bis es eine Spritzfähige Konsistenz hat. Mousse in einen Spritzsack füllen und in die Schokokörbchen spritzen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).