



# HOLUNDERBLÜTENMOUSSE MIT HASELNUSS-STREUSEL UND HOLLERRÖSTER VON HANS PETER FINK

## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE HASELNUSS-STREUSEL

<b>200 g</b>	Farine
<b>100 g</b>	Beurre
	Sel
<b>50 g</b>	Noisette, grillées, moulues
<b>60 g</b>	Sucre cristallisé
<b>1 cs</b>	Poudre de cacao
<b>pointe(s)</b>	Cannelle

### FÜR DAS MOUSSE

<b>200 g</b>	QimiQ Whip , réfrigéré
<b>100 g</b>	Sirop de fleur de sureau
<b>2 cs</b>	Sucre
<b>200 g</b>	Yogourt nature
<b>1</b>	Limette(s), le jus
<b>250 g</b>	Crème entière, fouetté
<b>220 g</b>	Type de compote de baies de sureau

## PRÉPARATION

1. Für die Streusel alle Zutaten gut kalt "wie Mürbteig", in einer Rührmaschine verkneten. Zu einer Rolle formen und für 3 Stunden in Folie gewickelt kalt stellen.
2. Für das Mousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Holunderblütensirup, Zucker, Joghurt und Limettensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Geschlagene Sahne unterheben
5. Mousse in Gläser schichtweise mit Fink`s Hollerröster füllen und für 2 Stunden gut kalt stellen.
6. Inzwischen den Streuselteig mit einer groben Reibe auf Backpapier raspeln und bei 180°C (Umluft) goldbraun backen "wie Streusel", abkühlen lassen.
7. Streusel über das gestockte Hollermousse geben und mit Minze garniert servieren. Tipp: Sehr gerne serviere ich Joghurteis zu diesem Dessert.