



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

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

FÜR DAS MOUSSE

200 g	QimiQ Whip , réfrigéré
100 g	Sirop de fleur de sureau
2 cs	Sucre
200 g	Yogourt nature
1	Limette(s), le jus
250 g	Crème entière, fouetté
220 g	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.