



BEERENAUSLESEMousse



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

| | |
|---------------|--|
| 200 g | QimiQ Whip , réfrigéré |
| 200 g | QimiQ Base crème, réfrigéré |
| 150 ml | Muscat vin doux, réfrigéré |
| 25 ml | Jus d'orange |
| | Zeste d'orange, râpée |
| 100 g | Chocolat blanc, fondu |
| 100 g | Chocolat noir (40-60% de cacao), haché |
| | Raisins, pour la décoration |
| | Poudre de cacao, pour la décoration |

PRÉPARATION

1. Kalte QimiQ Whip konditorcreme mit kaltem QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Kalte Beerenauslese, Orangensaft und Orangenschale dazugeben und bei höchster Stufe ca. 2 Minuten aufschlagen.
3. Zum Schluss die geschmolzene weiße Schokolade und die dunklen Schokoladestücke unterrühren.
4. In Gläser füllen, mit Trauben und Kakaopulver garnieren und gut durchkühlen.