



ORANGEN-SCHOKOLADE-TRIFLE



QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit



25



medio

INGREDIENTI PER 4

FÜR DAS LEBKUCHENBISKUIT

3 Bianco dell'uovo

Sale

90 g Zucchero

3 Tuorlo d'uovo

60 g Farina,

30 g Cacao in polvere

Spezie per panpepato

FÜR DAS ORANGENRAGOUT

10 g Zucchero

100 Succo d'arancia

40 Grand Marnier

8 g Polvere per budino

400 g Filet d'arancia, grob geschnitten

FÜR DAS SCHOKOLADEMUSSE

250 g QimiQ Classic,

100 g Cioccolato,

60 Latte

3 Zucchero

1 Rum

250 Panna, 36 % di grassi,

FÜR DIE DEKORATION

125 Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 240° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für das Lebkuchenbiskuit Eiklar mit Salz schaumig schlagen, Zucker dazugeben und solange schlagen, bis die Masse fest ist. Eidotter unterheben. Mehl, Kakaopulver und Lebkuchengewürz dazusieben und vorsichtig mischen.
3. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 5-7 Minuten backen.
4. Biskuit stürzen, abkühlen lassen und in Würfel schneiden.
5. Für das Orangeragout Zucker, Orangensaft und Grand Marnier kurz aufkochen und mit Vanillepuddingpulver eindicken. Die Orangenfilets dazugeben und abkühlen lassen.
6. Für das Schokomousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade, Milch, Zucker und Rum dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
7. Lebkuchenbiskuit, Orangeragout und Schokomousse schichtweise in Gläser abfüllen und mit geschlagener Sahne abschließen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).