



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

## QimiQ VANTAGGI

- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DIE HASELNUSS-STREUSEL

<b>200 g</b>	Farina
<b>100 g</b>	Burro
	Sale
<b>50 g</b>	Nocciole, tostate,
<b>60 g</b>	Zucchero cristallino
<b>1</b>	Cacao in polvere
	Cannella

### FÜR DAS MOUSSE

<b>200 g</b>	QimiQ Whip,
<b>100 g</b>	Sciroppi si fiore di sambuco
<b>2</b>	Zucchero
<b>200 g</b>	Yogurt naturale
<b>1</b>	Lime (Limi),
<b>250 g</b>	Panna, 36 % di grassi,
<b>220 g</b>	Dessert gelatinoso di bacche di sambuco

## PREPARAZIONE

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.