GUAVEN-ROTE JOHANNISBEER-SCHOKOLADESCHNITTE

QimiQ VANTAGGI

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Tiefkühlstabil
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Flaumige Konsistenz

25 | semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DEN SCHOKOLADEBISKUIT

80 g	QimiQ Sauce Base
360 g	Tuorlo d’uovo
190 g	Zucchero
280 g	,
450 g	Bianco dell’uovo
190 g	Zucchero

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

250 g	QimiQ Whip,
90 g	Zucchero
100 g	Uovo intero pastorizzato
120 g	Tuorlo d'uovo pastorizzato
250	Panna, 36 % di grassi
300 g	Copertura di cioccolato semi-amaro
3 Blätter [gelatine]	Foglia di gelatina à 3 g
60	Aqua

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

160 g	QimiQ Classic
300	Latte
60	Aqua
50 g	Zucchero
50 g	Cacao in polvere
80	Sciroppo di glucosio
360 g	
4 Blätter [gelatine]	Foglia di gelatina à 3 g, eingeweicht

FÜR DAS GUAVEN-JOHANNISBEER-GELEE

700 g	Fruchtpüree Guave
200 g	
60 g	Zucchero
	Succo di limone
8 Blätter [gelatine]	Foglia di gelatina à 3 g, eingeweicht

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Schokoladebiskuit: Eidotter mit 190 g Zucker aufschlagen. Geschmolzene Schokolade und QimiQ Saucen-Basis beigeben und mischen.
3. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unter die Masse heben.
4. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ca. 2 cm dick verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen und tiefkühlen.

5. Für das Schokolademousse: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme mit dem Zucker in der Rührmaschine glatt rühren.
6. Vollei und Eidotter dazugeben und weiter schlagen bis eine cremige Masse entsteht.
7. Schokolade schmelzen und unter die Masse mischen.
8. Gelatine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Wasser auf ca. 60° C erwärmen. Unter Rühren der Masse zugeben.
9. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic, Milch, Wasser, Zucker, Kakaopulver und Glucosesirup aufkochen und durch ein feines Sieb passieren.
10. Kuvertüre beigeben, auflösen und mischen. Eingeweichte und aufgelöste Gelatine dazugeben und verrühren. Auskühlen lassen und vor dem Gebrauch aufmixen.
11. Für das Guaven-Johannisbeer-Gelee: Guavenpüree, Johannisbeerpüree und Zucker aufkochen. Eingeweichte Gelatine beigeben, auflösen und gut vermischen. Auskühlen lassen.
12. Fertigstellung: Schnittenrahmen mit Backpapier auslegen und mit Schokoladenbiskuit auslegen. Ca. 1/2 cm Schokoladenmousse einfüllen und kurz anfrieren.
13. Gelee ca. 5 mm hoch auf dem Schokolademousse verteilen und erneut abstocken lassen.
14. Alle Schritte wiederholen und mit einer zusätzlichen Schokolademousse-Schicht abschließen. Tiefkühlen.
15. Die Oberfläche mit 28°C warmer Schokoladelasur glasieren.