



# ZWEIERLEI SCHOKOLADEMOUSSE IM BISKUITMANTEL



## QimiQ VANTAGGI

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

1

### FÜR DAS DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Whip,

40 g Zucchero

70

2 cl Amaretto

170 g Cioccolato semi-amaro,

### FÜR DAS WEISSE SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Whip,

70

1 arancia (arancie),

2 cl Amaretto

170 g Cioccolato bianco,

## PREPARAZIONE

1. Für das dunkle Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zucker, Schlagobers und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
3. Für das weiße Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Schlagobers, Orangensaft und -schale und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
5. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen. Biskuitboden mit einem Nudelholz etwas glatt rollen und die Form damit auslegen.
6. Dunkles und weißes Schokolademousse abwechselnd einfüllen. Biskuitboden daraufgeben und kalt stellen.