



# ZWEIERLEI SCHOKOLADEMOUSSE MIT BEERENGLACE VON PATRICK FRAUENHOFFER



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

### FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Classic,  
40 g Zucchero a velo  
250 g Cioccolato bianco  
1 Grand Marnier  
250 g

### FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Classic,  
40 g Zucchero a velo  
250 g  
1 Grand Marnier  
250 g

### FÜR DIE BEERENGLACE

200 g Frutti di bosco, surgelati  
50 g Zucchero cristallino  
0.5 Scorza di lime

## PREPARAZIONE

1. Für die weiße Schokolademousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und Staubzucker dazumischen.
2. Weiße Schokolade schmelzen und dann vorsichtig zur QimiQ Masse rühren.
3. Grand Manier dazumischen und danach vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.
4. Die Mousse für ca. 3 Stunden kalt stellen.
5. Für die dunkle Schokolademousse: Alle Schritte wiederholen, nur dunkle Schokolade verwenden.
6. Für die Beerenglace: Beeren mit Zucker in einen Topf geben und erhitzen bis die komplette Flüssigkeit der Beeren reduziert ist.
7. Zum Schluss mit dem Stabmixer fein pürieren und Limettenschale beifügen.
8. Nach Belieben anrichten.