



SCHOKOLADE-MOKKA-MOUSSE-TÖRTCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



20



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DEN KEKSBODEN

160 g Biscotti al burro,
70 g Burro,

FÜR DIE GANACHE

300 g QimiQ Classic
300 g Cioccolato nero (40-60% di cacao)
80 g Burro

FÜR DIE MOUSSE

250 g QimiQ Whip Cioccolato,
250 g QimiQ Classic,
120 Latte
150
30 g Caffè solubile
150 g Nougat
80 g Cioccolato nero (40-60% di cacao)

PREPARAZIONE

1. Für den Keksboden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in die befetteten Formringe drücken.
2. Für die Ganache: Schokolade und Butter über Wasserdampf schmelzen und QimiQ Classic nach und nach beimengen. Die fertige Ganache auf den Keksboden streichen.
3. Für die Mousse: Kaltes QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Milch, Schlagahne und Löscaffèpulver dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Nougat und Schokolade über Wasserdampf schmelzen und anschließend unter die Masse rühren.
5. Fertige Mousse auf der Ganache verteilen und 4-6 Stunden gut durchkühlen.
6. **Tipp:** Mit frischen Beeren und Minze servieren.