



# SCHOKOLADETRÄNE

## QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicher
- Keine Eier notwendig



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DIE SCHOKOLADETRÄNE

**150 g** Copertura di cioccolato, dunkel

### FÜR DAS SCHOKOLADEMousse

**250 g** QimiQ Classic,

**100 g** Copertura di cioccolato,

**30 g** Zuccher

**250 g** Panna, 36 % di grassi,

## PREPARAZIONE

1. Für die Schokoladeträne Backpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Stabile Folie (z.B. Overheadfolie) in 4 à 4 x 25 cm Streifen schneiden, mit etwas Abstand parallel auf das Backpapier legen.
2. Folienstreifen mit Hilfe einer Winkelpalette dünn mit Kuvertüre bestreichen. Kuvertüre ca. 10 Minuten antrocknen lassen.
3. Folienstreifen vorsichtig anheben und mit der Schokoladenseite nach innen zu Tränen formen. Die Enden zusammendrücken und mit je 1 Büroklammer befestigen. Die Schokoladetränen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder Tablett setzen und im Kühlschrank erstarren lassen.
4. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Kuvertüre und Zucker dazugeben und gut verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Mousse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen, die Tränen damit füllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
6. Schokoladetränen auf Dessertteller setzen. Büroklammern und Folienstreifen vorsichtig entfernen. Nach Belieben mit Beeren und Schokospäne garnieren.