



# GUAVEN-ROTE JOHANNISBEER-SCHOKOLADESCHNITTE



## QimiQ BENEFITS

- Icing does not break on cutting
- Freezer stable
- 1 kg QimiQ Whip can replace up to 3 litres of fresh heavy cream
- Light and fluffy consistency



25



easy

## INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

### FOR THE CHOCOLATE SPONGE BASE

**80 g** QimiQ Sauce Base  
**360 g** Egg yolk(s)  
**190 g** Sugar  
**280 g** Dark couverture 70 % cocoa, melted  
**450 g** Egg white(s)  
**190 g** Sugar

### FOR THE CHOCOLATE MOUSSE

**250 g** QimiQ Whip, chilled  
**90 g** Sugar  
**100 g** Pasteurized whole egg  
**120 g** Pasteurised egg yolk  
**250 ml** Heavy cream 36 % fat  
**300 g** Dark couverture 58% cocoa  
**3 sheets** Gelatin sheets à 3 g  
**60 ml** Water

### FOR THE CHOCOLATE GLAZE

**160 g** QimiQ Classic  
**300 ml** Milk  
**60 ml** Water  
**50 g** Sugar  
**50 g** Cocoa powder  
**80 ml** Glucose syrup  
**360 g** Dark couverture 70 % cocoa  
**4 sheets** Gelatin sheets à 3 g, soaked

### FOR THE JELLY

**700 g** Guava fruit puree  
**200 g** Redcurrant fruit puree  
**60 g** Sugar  
Lemon juice  
**8 sheets** Gelatin sheets à 3 g, soaked

## METHOD

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Schokoladebiskuit: Eidotter mit 190 g Zucker aufschlagen. Geschmolzene Schokolade und QimiQ Saucen-Basis begeben 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 beigegeben, 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 beigegeben, 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 Schokoladeglasur glasieren.