



ZWEIERLEI SCHOKOLADEMOUSSE MIT BEERENGLACE VON PATRICK FRAUENHOFFER



QimiQ BENEFITS

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



easy

INGREDIENTS FOR 6 PORTIONS

FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Classic, room temperature

40 g Powdered sugar

250 g White chocolate

1 tsp Grand Marnier

250 g Whipping cream 36% fat

FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Classic, room temperature

40 g Powdered sugar

250 g

1 tsp Grand Marnier

250 g Whipping cream 36% fat

FÜR DIE BEERENGLACE

200 g Berries, frozen

50 g Granulated sugar

0.5 Lime zest

METHOD

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.