



# SCHOKOLADE-MOKKA-MOUSSE-TÖRTCHEN



## QimiQ BENEFITS

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



20



easy

## INGREDIENTS FOR 10 DESSERT RINGS, 8 CM Ø

### FÜR DEN KEKSBODEN

**160 g** Graham crackers, crumbled

**70 g** Butter, melted

### FÜR DIE GANACHE

**300 g** QimiQ Classic

**300 g** Dark chocolate (40-60 % cocoa)

**80 g** Butter

### FÜR DIE MOUSSE

**250 g** QimiQ Whip Chocolate, chilled

**250 g** QimiQ Classic, chilled

**120 ml** Milk

**150 ml** Whipping cream 36 % fat

**30 g** Instant coffee powder

**150 g** Nougat

**80 g** Dark chocolate (40-60 % cocoa)

## METHOD

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 Löscaffeepulver 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.