



Zweierlei Schokolademousse im Biskuitmantel

Zutaten für 10 Portionen

1 Schokolade Biskuitroulade-Boden

Für das dunkle Schokolademousse

250 g QimiQ Whip, gekühlt

40 g Kristallzucker

70 g Sahne 36% Fett

2 cl Amaretto

170 g Zartbitterschokolade, geschmolzen

Für das weiße Schokolademousse

250 g QimiQ Whip, gekühlt

70 g Sahne 36% Fett

1 Orange, Saft und fein geriebene Schale

2 cl Amaretto

170 g Weiße Schokolade, geschmolzen



QimiQ Whip Vorteile

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil

Zubereitung

1. Für das dunkle Schokolademousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zucker, Sahne und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterheben.
3. Für das weiße Schokolademousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Sahne, Orangensaft, Orangenschale und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterheben.
5. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen. Biskuitboden mit einem Nudelholz etwas glatt rollen und die Form damit auslegen.
6. Mousse abwechslungsweise einfüllen. Biskuitboden darauf geben und kalt stellen.

Nährwerte pro Portion

Kcal	443
KJ	1856
Fett in g	26
Cholesterin in mg	123
Kohlenhydrate in g	45
Eiweiß in g	7
Anrechenbare BE	3.7

Nährwerte pro 100g

Kcal	296
KJ	1242
Fett in g	17
Cholesterin in mg	83
Kohlenhydrate in g	30
Eiweiß in g	5
Anrechenbare BE	2.5

