

## Schokolademousse dunkel und hell

Zutaten für 6-8 Personen

|   |   |
|---|---|
| 0,20 kg<br>0,20 kg<br>0,06 l<br>2,00 El<br>1,00 El<br>2,00 El<br>0,25 l<br><br>0,20 kg<br>1 Pkg.<br>1,00 El<br>2,00 El<br>1,00 El<br>0,25 l<br>-----<br>0,30 kg | Dunkles Mousse:<br>Schokolade (43% Kakaoanteil)<br>QimiQ<br>Milch<br>Feinkristallzucker<br>Vanillezucker<br>Likör oder Rum<br>Schlagobers<br>HELLES Mousse:<br>Weiße Kochschokolade<br>QimiQ, Vanille<br>Rum<br>Milch<br>Eierlikör<br>Schlagobers<br>-----<br>Himbeermark |
|---|---|

| Code                           | Ablaufabschnitt/ Vorgangstufe                               | t /min |   | Info / Betriebsmittel |
|--------------------------------|---|--------|---|-----------------------|
| 1                              | rüsten  | 5      |   |                       |
| 2                              | Schokolade schmelzen  |        | 5 |                       |
| 3                              | Milch mit Zucker glatt rühren, zum QimiQ geben, glatt mixen | 5      |   |                       |
| 4                              | Obers schlagen, unterziehen                                 | 5      |   |                       |
| 5                              | Helles Mousse wie das dunkle zubereiten                     | 15     |   |                       |
| 6                              | Mousse in Schichten in die Dessertgläser dressieren         | 10     |   |                       |
| 7                              | Mit Himbeerspiegel überziehen                               | 5      |   |                       |
| Tätigkeitszeit/Gar-, Wartezeit |   | 45     | 5 |                       |