Weisses Schoggimousse mit Kägi fret und eingemachten Früchten

Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Weisses Schoggimousse mit Kägi fret und eingemachten Früchten

1 ½ Packungen Kägi fret (die 2er-Packung, nicht die Minis-Stangen)
Schokoladensauce nach Belieben
125 g QimiQ classic ungekühlt
75 g weisse Kuvertüre
20 g Puderzucker
1 ml Apricotine oder anderer Fruchtschnaps
125 g Vollrahm
4 EL Früchtekompott/Konfitüre:
z. B. Holunder- oder Preiselbeerkompott, eingemachte Kirschen
oder Zwetschgen
einige Stängel frische Minze
QimiQ in einer Schüssel glattrühren.

Zubereitung Weisses Schoggimousse mit Kägi fret und eingemachten Früchten

QimiQ in einer Schüssel glattrühren. Die geschmolzene Kuvertüre zugeben und gut verrühren. Puderzucker und Apricotine zugeben und unterrühren. Den Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Masse mengen. Die Mousse mindestens 2 Stunden kühl stellen. Die Kägi fret grob zerbröseln, die Hälfte in die Gläser füllen. Mit etwas Schokoladensauce nach Belieben beträufeln. Die Mousse in einen Spritzsack füllen und die Hälfte der Masse in die Gläser füllen. Dann die nächste Schicht Kägi fret-Brösel und Schokoladensauce daraufgeben und mit dem restlichen Mousse bedecken. Nach Belieben Früchte darauf geben und mit der Minze garnieren.