



ERDBEER-PFEFFERMINZ-MOUSSE FÜR TARTELETTES

QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Gute Standfestigkeit
- Gute Vorbereitung möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 50 TARTELETTES

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

125 g Fruchtpüree Erdbeere

125 g Quark 20 % Fett

40 g Zucker

20 ml Pfefferminz Sirup

20 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Die restlichen Zutaten beifügen und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Das Mousse in die Tartelettes füllen, ausgarnieren und servieren.