



ROSEN-HIMBEER-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Fruchtpüree Himbeere

5 g Rosenwasser

200 g Weisse Schokolade, geschmolzen

250 g Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Himbeerpüree, Rosenwasser und geschmolzene Schokolade dazumischen.
3. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).