



ROSEN-HIMBEER-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

3 g Rosenwasser

200 g Fruchtpüree Himbeere

200 g Weisse Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Rosenwasser und Fruchtpüree dazumischen und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterheben und gut durchkühlen.