



# 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.