



MARRONIMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g Marronipüree [Vermicelles]

30 ml Milch

30 g Zucker

Rum

Zimt

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser füllen und gut durchkühlen lassen.