



VANILLE-KIPFERL-MOUSSE MIT PORTWEINFEIGEN



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Vanille-Kipferl, zerbrösel

1 Vanilleschote(n), Mark davon

50 ml Eierlikör

10 g Zucker

250 Vollrahm

FÜR DIE PORTWEINFEIGEN

40 g Zucker

40 ml Portwein

Zimt

4 g Stärke, z.B. Maizena

8 Feigen

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse: QimiQ glatt rühren. Vanillekipferlbrösel, Vanillemark, Eierlikör und Zucker dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
2. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Für die Portweifeigen Zucker caramelisieren. Mit Portwein ablöschen, Zimt dazugeben und kochen lassen, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Maizena mit wenig kalter Flüssigkeit anrühren, in die Caramelsauce einrühren, nochmals aufkochen und die Feigen dazugeben.