



# 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.