



# WEISSES SCHOKOLADEMOUSSE MIT PFIRSICHMARK

## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 ml** Milch

**300 g** Weisse Schokolade, geschmolzen (optional)

**250 g** Pfirsichkompott, abgetropft, püriert

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Temperierte Schokolade unterziehen.
4. Das weiße Schokolademousse mit dem Pfirsichmark schichtweise in die QimiQ Dessertgläser füllen und kühlen.