



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.