



VANILLEKIPFERLMOUSSE MIT PORTWEINFEIGEN



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS MOUSSE

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g Vanille-Kipferl, zerbröseln

1 Vanilleschote(n), Mark davon

100 ml Eierlikör

20 g Zucker

FÜR DIE PORTWEINFEIGEN

80 g Zucker

80 ml Portwein

Zimt

10 g Stärke, z.B. Maizena

16 Feigen

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse: 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. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Für die Portweifeigen: Zucker karamellisieren. Mit Portwein ablöschen, Zimt dazugeben und kochen lassen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Maisstärke mit etwas kalter Flüssigkeit anrühren, in die Karamellsauce einrühren, nochmals aufkochen und die Feigen dazugeben.
5. Aus dem Mousse Nockerl ausstechen und mit den Portweifeigen servieren.