BAILEYS MOUSSE

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
80 g	Puderzucker
120 ml	Baileys® Irish Cream
250 ml	Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Zucker und Baileys dazumischen.
3. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).