



# 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).