



AMARETTO 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 Amaretto

250 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zucker und Amaretto dazugeben und gut vermischen.
3. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).