



# SCHOKOLADE-MOCCA-MOUSSE

## QimiQ VORTEILE



15



leicht



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**200 g** QimiQ Whip Konditorcreme

**200 g** Ricotta 45 % Fett

**70 ml** Milch, 0.1 % Fett

**3 g** Lösliches Kaffeepulver

**80 g** Zucker

**70 g** Milkschokolade, geschmolzen

## ZUM GARNIEREN

Lösliches Kaffeepulver

Kaffeebohnen

Minze

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Ricotta, Milch, Nescafé und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Zum Schluss geschmolzene Schokolade langsam unterrühren.
3. Mousse in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Nescafé bestreuen, mit Kaffeebohnen und Minzeblatt garnieren.