



NUTELLA® MOUSSE

QimiQ VORTEILE



15



leicht



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 ml Milch, 0.1 % Fett

130 g Nuss Nougat Creme, z.B Nutella®

40 g Zucker

ZUM GARNIEREN

Schokoladesauce

Baumnüsse

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Nougatcreme und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mousse in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Schokoladesauce und Walnüssen dekorieren.