



RAGUSA QIMIQ MOUSSE VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

300 g Ragusa

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

3 EL Puderzucker

300 ml Halbrahm

ZUBEREITUNG

1. Ragusa fein hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad $\frac{3}{4}$ des gehackten Ragusa schmelzen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, danach den gestrichenen Puderzucker und das geschmolzene Ragusa begeben und gut verrühren. Halbrahm steif schlagen und $\frac{3}{4}$ davon unter die Ragusa-QimiQ-Masse ziehen.
3. Das Mousse in Dessertschalen abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Vor dem Servieren mit den restlichen Ragusastückchen und dem Rahm dekorieren.