



WEISSES PARMESAN MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1150 G

263 g QimiQ Rahm-Basis

211 g

526 g Sbrinz

150 g Sbrinz, grob gerieben

ZUBEREITUNG

1. Parmesan in 1 cm große Würfel schneiden und tiefkühlen.
2. n einen Cutter geben, QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis dazugeben und zu einer cremigen Mousse verarbeiten.
3. In Silikon-Formen abfüllen (tiefkühlen) und in 150 g nicht zu fein geriebenen Parmesan leicht wälzen.