



AFTER EIGHT® MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

50 ml Milch

40 g Zucker

150 g After Eight®

250 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch und Zucker beimengen. After Eight schmelzen und dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. In Schalen abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).