



AFTER EIGHT® MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

50 ml Milch

40 g Zucker

150 g After Eight®, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Zucker und geschmolzenes After Eight dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Schalen abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).