



MARRONIMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Marronipüree [Vermicelles]

40 g Zucker

Rum

Zimt

125 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Marronipüree, Zucker, Rum und Zimt dazumischen.
2. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. In Dessertgläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.