



BROMBEERMUSSE IM THERMOMIX



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g Brombeeren

2 EL Zucker

2 EL Honig

Brombeeren, zum Dekorieren

Zitronenmelisse, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Whip in den Mixtopf geben und 2 Min/Stufe 3 glatt rühren.
2. Brombeeren, Zucker und Honig dazugeben und 30 Sek/Stufe 3 zerkleinern.
3. Zum Abschluss Rühraufsatz einsetzen und 2 Min/Stufe 3 aufschlagen.
4. Mousse in Gläser dressieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Mit Brombeeren und Zitronenmelisse dekorieren und servieren.