



# ZITRONENMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**450 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**160 ml** Zitronensaft

**200 g** Butter

**120 g** Zucker

**3** Ei(er)

**4 g** Zitronenschale

## ZUBEREITUNG

1. Zitronensaft mit der Butter und Zucker aufkochen.
2. Eier dazugeben und die Masse zur Rose abziehen.
3. Kaltes QimiQ Whip dazugeben und langsam schmelzen lassen. Mit Zitronenschale verfeinern und über Nacht kalt stellen.
4. Am nächsten Tag mit einer Küchenmaschine aufschlagen.