



# WEISSES SCHOKOLADE-KOKOS-MOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**100 ml** Kokosmilch

**100 g** Kokosraspel

**4 cl** Batida de Coco, nach Belieben (optional)

**0.5** Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

**200 g** Weisse Schokolade, geschmolzen

**250 ml** Vollrahm

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren.
2. Kokosmilch, Kokosflocken, Batida de Coco, Orangensaft und -schale und geschmolzene Schokolade dazumischen.
3. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. In Dessertgläser dressieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.