



# BANANEN-JOGHURT-MOUSSE

## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil



15



leicht



## ZUTATEN FÜR 1180 G

**400 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**180 g** Zucker

**300 g** Banane(n), püriert

**100 ml** Milch

**200 g** Naturjogurt

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.