



MARZIPANMOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis

125 ml Milch

100 g Marzipanrohmasse, klein gewürfelt

20 ml Orangenlikör, Cointreau

125 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Milch erhitzen. Marzipan dazugeben und durch Rühren auflösen.
2. Vom Herd nehmen und QimiQ Classic in die warme Masse einrühren.
3. Orangenlikör dazugeben und auskühlen lassen.
4. Die Creme glatt rühren und den geschlagenen Rahm unterheben. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Vor dem Servieren mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen.