



# MOHNMOUSSE MIT PFIRSICHMARK



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

### FÜR DAS MOHNMOUSSE

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>100 ml</b>	Milch
<b>40 g</b>	Mohn, gerieben
	Mark von 1 Vanilleschote
<b>75 g</b>	Zucker
<b>125 ml</b>	Vollrahm, geschlagen

### FÜR DAS PFIRSICHMARK

<b>400 g</b>	Pfirsichkompott, abgetropft
<b>50 ml</b>	Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Für das Mohnmousse Milch, Mohn, Vanillemark und Zucker erwärmen.
2. Vom Herd nehmen, QimiQ Classic in die warme Masse einrühren und auskühlen lassen.
3. Die Creme glatt rühren und den geschlagenen Rahm unterheben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Für das Pfirsichmark die Pfirsiche und Zitronensaft mit einem Stabmixer pürieren.
6. Aus dem Mousse mit einem Esslöffel Nocken formen und mit dem Pfirsichmark servieren.