



# LIMETTENMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**70 g** Zucker

**2** Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

**200 ml** Vollrahm, geschlagen

**4** Madeleine(s)

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Zucker, Limettensaft und -schale dazumischen.
2. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. Madeleines zerbröseln und schichtweise mit dem Mousse in Gläser abfüllen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.