



CHAMPAGNER-CASSIS-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Standzeit bei Zimmertemperatur



20



leicht

Tipps

Statt Champagner kann auch Prosecco verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Mascarpone

40 ml Cassissirup

40 ml Champagner

40 g Zucker

125 Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Mascarpone dazugeben und gut vermischen. Masse halbieren.
2. In die eine Hälfte den Cassissirup rühren und in die andere Hälfte den Champagner und Zucker.
3. In beide Cremen jeweils eine Hälfte des aufgeschlagenen Rahm unterheben.
4. Cremen ca. 4 Stunden gut durchkühlen.
5. Mit einem Esslöffel Nocken ausstechen, nach Belieben dekorieren und servieren.