



AVOCADOMOUSSE



Tipps

Mit einem Schuss Wodka verfeinern.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

2 Avocado(s), püriert

1 Pkg. Frischkäse, (175 g)

0.5 Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

Koriander, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mousse in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren.

QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht