



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 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Mascarpone

80 ml Cassissirup

80 ml Champagner

80 g Zucker

250 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

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