



ZIMT-ZITRONEN-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

1 Msp. Zimt

1 Zitrone(n), Saft davon

Zitronenschale, fein gerieben

2 EL Puderzucker

100 g Mascarpone

Zucker

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zimt, Zitronensaft und Puderzucker dazumischen.
3. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Etwas Creme in ein Glas dressieren, mit Kakaopulver bestreuen und das Glas schichtweise so füllen.
5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).