



# BANANEN-WEIZENBIER-MOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**100 g** Banane(n), geschnitten

**50 ml** Weizenbier

**35 g** Zucker

**50 g** Quark 20 % Fett

Zitronenschale, fein gerieben

**25 ml** Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Bananen mit Weizenbier aufmixen.
2. QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse vom Kesselboden erreicht wird.
3. Bananenpüree und restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.