



ZITRONEN-FRISCHKÄSE-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

400 g Frischkäse, 4.5 % Fett

120 ml Milch

80 ml Zitronensaft

200 g Zucker

ZUM GARNIEREN

Karamellsirup

Himbeere(n)

Zitronenmelisse

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. Gut durchkühlen.
4. Mit Karamellsirup, Himbeeren und Zitronenmelisse garnieren.