



WEISSES MOCCAMOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 15 PORTIONEN

350 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 ml Milch

Kaffeebohnen

300 g Halbfettquark

50 g Zucker

1 cl Kaffeelikör

ZUBEREITUNG

1. Milch mit einer Handvoll Kaffeebohnen aufkochen, ca. auf die Hälfte einreduzieren und im Kühlschrank auskühlen lassen.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Quark, Zucker, Likör und die erkaltete, abpassierte Kaffeemilch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Abfüllen und gut durchkühlen.