



ESPRESSOMOUSSE

QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 15 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

180 ml Espresso, gekühlt

50 g Zucker

250 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Espresso und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Temperierte Schokolade unterziehen.
4. Abfüllen und gut durchkühlen.