



WEISSES SCHOKOLADE-KOKOS-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 ml Kokosmilch

50 g Kokosraspel

Batida de Coco, nach Belieben (optional)

300 g Weisse Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Kokosmilch, Kokosflocken und Likör dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene weisse Schokolade unterziehen.
4. In Gläser dressieren und gut durchkühlen lassen.