

# KARAMELLMOUSSE MIT ESPRESSOESPUMA AUS DEM KISAG BLÄSER

### **QimiQ VORTEILE**

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Gelingsicheres echtes
  Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Hygienische Aufbewahrung über Tage





15

## leich

#### **ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN**

# FÜR DAS MOUSSE

170 g	Zucker
200 ml	Milch
400 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
FÜR DAS ESPUMA	
200 g	QimiQ Whip Konditorcreme
70 g	Frischkäse
40 ml	Amaretto
40 g	Zucker
200 ml	Espresso

#### **ZUBEREITUNG**

- 1. Für das Mousse den Zucker karamellisieren. Milch aufgiessen und köcheln lassen, bis sich das Karamell vollständig aufgelöst hat. Auskühlen lassen.
- 2. Gekühltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 3. Kalte Karamellsauce dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
- 4. Für das Espuma alle Zutaten gemeinsam aufmixen und in den 0.5 L Kisag Bläser füllen. 1 Rahmbläserkapsel aufschrauben, schütteln und kühlen.