



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



leicht

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 aufmischen und in den 0.5 L Kisag Bläser füllen. 1 Rahmbläserkapsel aufschrauben, schütteln und kühlen.