



BAILEYS MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

160 g Puderzucker

240 ml Baileys® Irish Cream

500 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Zucker und Baileys dazumischen.
3. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).