



ERDBEERMÄUSE

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine Eier notwendig
- Gelingsicher



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Erdbeeren, püriert

80 g Zucker

2 EL Zitronensaft

125 g Vollrahm, geschlagen

FÜR DIE DEKORATION

2 Erdbeeren

Rosinen

Fruchtgummi Schnüre

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pürierte Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut verrühren. Geschlagenen Rahm unterheben.
2. Mousse in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie zugedeckt mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Mithilfe eines Löffels aus der gekühlten Erdbeerbeermasse Nocken formen und auf die Teller geben. So viele Körper formen, bis das Erdbeermousse aufgebraucht ist.
4. Erdbeer-Nockerln dekorieren: als Augen halbierte Rosinen nehmen, Erdbeerstückchen als Ohren einstecken. Fruchtgummi Schnüre halbieren und als Schwänze anlegen.