



BANANEN-WEIZENBIER-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

200 g Banane(n), geschnitten

100 ml Weizenbier

70 g Zucker

100 g Quark 20 % Fett

Zitronenschale, fein gerieben

50 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Bananen mit Weizenbier aufmixen.
2. QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse vom Kesselboden erreicht wird.
3. Bananenpüree und restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.