



# ROSEN-HIMBEER-MOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Fruchtpüree Himbeere

**5 g** Eau de rose

**200 g** Chocolat blanc, fondu

**250 g** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Himbeerpüree, Rosenwasser und geschmolzene Schokolade dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).