



AMARETTO MOUSSE



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 g Sucre glace

120 ml Amaretto

250 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zucker und Amaretto dazugeben und gut vermischen.
3. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).