



# EIERLIKÖR 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** Liqueur aux œufs

**250 ml** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

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