



SCHOKOLADE-MOCCA-MOUSSE

QimiQ **AVANTAGES**



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g

200 g Ricotta mind. 45 % Fett

70 ml Milch, 0.1 % Fett

3 g Löskaffeepulver

80 g Sucre

70 g Milkschokolade, fondu

ZUM GARNIEREN

Löskaffeepulver

Kaffeebohnen_Graines de café

Menthe

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Ricotta, Milch, Löskaffeepulver und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Zum Schluss geschmolzene Schokolade langsam unterrühren.
3. Mousse in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Kaffeepulver bestreuen, mit Kaffeebohnen und Minzeblatt garnieren.