



# NUTELLA® MOUSSE

QimiQ AVANTAGES



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**250 g** , réfrigéré

**100 ml** Milch, 0.1 % Fett

**130 g** Pâte à tartiner à la noisette et au cacao, par ex. Nutella®

**40 g** Sucre

## ZUM GARNIEREN

Schokoladesauce\_Sauce de chocolat

Noix

## PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Nougatcreme und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mousse in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Schokoladesauce und Walnüssen dekorieren.