



# AFTER EIGHT® MOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Längere Präsentationszeit



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

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

**50 ml** Lait

**40 g** Sucre

**150 g** After Eight®

**250 ml** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch und Zucker beimengen. After Eight schmelzen und dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. In Schalen abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).