



# BANANEN-SCHOKOLADE-MOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g** , réfrigéré

**250 g** Mascarpone

**100 g** Sucre

**200 g** Banane(s)

**12** Biscuits à la cuillère, coupé en dés

**80 ml** Lait, zum Beträufeln

## PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Zucker, und Banane dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Biskottenwürfel mit Milch benetzen und schichtweise mit der Creme in Gläser einfüllen.