



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.