



MARZIPANMOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème

125 ml Lait

100 g Pâte d'amandes crue, coupé en petits dés

20 ml Orangenlikör, Cointreau

125 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Milch erhitzen. Marzipan dazugeben und durch Rühren auflösen.
2. Vom Herd nehmen und QimiQ Classic in die warme Masse einrühren.
3. Orangenlikör dazugeben und auskühlen lassen.
4. Die Creme glatt rühren und die geschlagene Sahne unterheben. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Vor dem Servieren mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen.