



MOHNMOUSSE MIT PFIRSICHMARK



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DAS MOHNMOUSSE

250 g	QimiQ Base crème
100 ml	Lait
40 g	Mohn, râpée
	Mark von 1 Vanilleschote
75 g	Sucre
125 ml	Crème entière, fouetté

FÜR DAS PFIRSICHMARK

400 g	Pfirsichkompott, abgetropft
50 ml	Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Für das Mohnmousse: Milch, Mohn, Vanillemark und Zucker erwärmen.
2. Vom Herd nehmen, QimiQ Classic in die warme Masse einrühren und auskühlen lassen.
3. Die Creme glatt rühren und die geschlagene Sahne unterheben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Für das Pfirsichmark: Pfirsiche und Zitronensaft mit einem Stabmixer pürieren.
6. Aus dem Mousse mit einem Esslöffel Nocken formen und mit dem Pfirsichmark servieren.