



LIMETTENMOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

70 g Sucre

2 Limette(s), jus et zeste finement râpé

200 ml Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

4 Madeleine(s)

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Limettensaft und -schale dazumischen.
2. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
3. Madeleines zerbröseln und schichtweise mit dem Mousse in Gläser abfüllen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.