



PIKANTES BROMBEERMOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 g Brombeermarmelade

1 Limette(s), jus et zeste finement râpé

2 cs Sauce de soja

1 bouquet(s) Coriandre, finement hachées

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

125 ml Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Marmelade, Limettensaft und -schale, Sojasauce, Koriander, Salz und Pfeffer dazumischen.
2. Geschlagenen Schlagobers unterheben und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.