

CHAMPAGNER-CASSIS-MOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Stehzeit bei Raumtemperatur





Tipps

Statt Champagner kann auch Prosecco verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Mascarpone
40 ml	Cassissirup
40 ml	Champagner
40 g	Sucre
125	Crème fouettée 36 % graisse

PRÉPARATION

- 1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone dazumischen. Masse halbieren.
- 2. In die eine Hälfte den Cassissirup und in die andere Hälfte den Champagner und Zucker
- 3. In beide Cremen jeweils eine Hälfte des aufgeschlagenen Schlagobers unterheben.
- 4. Cremen ca. 4 Stunden gut durchkühlen.
- 5. Mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen, nach Belieben dekorieren und servieren.