



ZIMT-ZITRONEN-MOUSSE



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g , réfrigéré

1 Msp. Cannelle

1 Citron(s), le jus

Zitronenschale, finement râpé

2 cs Sucre glace

100 g Mascarpone

Sucre

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zimt, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Staubzucker dazumischen.
3. Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. In Gläser dressieren und mit Zitronenschale und Zucker bestäuben.
5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).