



WEISSES MOCCAMOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Keine Eier notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 15 PORTIONS

350 g , réfrigéré

200 ml Lait

Kaffeebohnen_Graines de café

300 g Topfen / Quark 10 % Fett

50 g Sucre

1 cl Kaffeelikör

PRÉPARATION

1. Milch mit einer Handvoll Kaffeebohnen aufkochen, ca. auf die Hälfte einreduzieren und im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Topfen, Zucker, Likör und die erkaltete, abpassierte Kaffeemilch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Abfüllen und gut durchkühlen.