



TOPFENFRUCHTMOUSSE TK STABIL

QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Tiefkühlstabil



15



INGRÉDIENTS POUR 1 KG

300 g , réfrigéré

300 g Séré maigre

300 g

70 g Sucre

20 ml Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Topfen, Marmelade, Zucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Aufdressieren oder einfrieren.