



ERDBEERMÄUSE

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine Eier notwendig
- Gelingsicher



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Fraises, réduit en purée

80 g Sucre

2 cs Jus d'un citron

125 g Crème entière, fouetté

FÜR DIE DEKORATION

2 Fraises

Rosinen

Fruchtgummi Schnüre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pürierte Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Mousse in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie zugedeckt mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Mithilfe eines Löffels aus der gekühlten Erdbeerbeermasse Nocken formen und auf die Teller geben. So viele Körper formen, bis das Erdbeermousse aufgebraucht ist.
4. Erdbeer-Nockerln dekorieren: als Augen halbierte Rosinen nehmen. Erdbeerstückchen als Ohren einstecken. Fruchtgummi Schnüre halbieren und als Schwänze anlegen.