



# MOUSSE AUX BANANES ET À LA BIÈRE BLANCHE



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** , réfrigéré

**250 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**200 g** Banane(s), coupé

**100 ml** Weizenbier

**70 g** Sucre

**100 g** Topfen / Quark 20 % Fett

Zitronenschale, finement râpé

**50 ml** Jus d'un citron

## PRÉPARATION

1. Mixer les bananes avec la bière blanche.
2. Battre légèrement le QimiQ Whip et le QimiQ Classic et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
3. Ajouter la purée de bananes et les autres ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
4. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).