



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).