



ROSEN-HIMBEER-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Fruchtpüree Himbeere

5 g Rosenwasser

200 g Weiße Schokolade, geschmolzen

250 g Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Himbeerpüree, Rosenwasser und geschmolzene Schokolade dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).