



VANILLEKIPFERLMOUSSE MIT PORTWEINFEIGEN



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Vanillekipferl, zerbröselt

1 Vanilleschote(n), Mark davon

50 ml Eierlikör

10 g Zucker

250 Schlagobers 36 % Fett

FÜR DIE PORTWEINFEIGEN

40 g Zucker

40 ml Portwein

Zimt

4 g Maisstärke

8 Feigen

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Vanillekipferlbrösel, Vanillemark, Eierlikör und Zucker dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Für die Portweifeigen: Zucker karamellisieren. Mit Portwein ablöschen, Zimt dazugeben und kochen lassen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Maisstärke mit etwas kalter Flüssigkeit anrühren, in die Karamellsauce einrühren, nochmals aufkochen und die Feigen dazugeben.