



EIERLIKÖR MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

80 g Staubzucker

120 ml Eierlikör

250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zucker und Eierlikör dazugeben und gut vermischen.
3. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).