



SCHOKOLADE-MOCCA-MOUSSE

QimiQ VORTEILE



15



leicht



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme

200 g Ricotta mind. 45 % Fett

70 ml Milch, 0.1 % Fett

3 g Löskaffeepulver

80 g Zucker

70 g Milkschokolade, geschmolzen

ZUM GARNIEREN

Löskaffeepulver

Kaffeebohnen

Minze

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Ricotta, Milch, Löskaffeepulver und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Zum Schluss geschmolzene Schokolade langsam unterrühren.
3. Mousse in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Kaffeepulver bestreuen, mit Kaffeebohnen und Minzeblatt garnieren.