



ZITRONEN-FRISCHKÄSE-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Frischkäse, 4.5 % Fett

60 ml Milch

40 ml Zitronensaft

Zitronenabrieb

100 g Zucker

ZUM GARNIEREN

Karamellsirup

Himbeere(n)

Zitronenmelisse

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mousse in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Karamellsirup, Himbeeren und Zitronenmelisse garnieren.