



# KASTANIENMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**200 g** Kastanienreis / Maronipüree

**40 g** Zucker

Rum

Zimt

**125 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kastanienreis, Zucker, Rum und Zimt dazumischen.
2. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. In Dessertgläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.