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.