



DIABETIKER-SCHOKOLADEMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g Sauerrahm 10 % Fett

1 TL Rum (optional)

Süßstoff, nach Bedarf (optional)

125 g Diabetiker Schoko, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Sauerrahm, Rum und Süßstoff dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen, abfüllen und gut durchkühlen lassen.