



ZITRONENMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

450 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

160 ml Zitronensaft

200 g Butter

120 g Zucker

3 Ei(er)

4 g Zitronenschale

ZUBEREITUNG

1. Zitronensaft mit Butter und Zucker aufkochen.
2. Eier dazugeben und die Masse zur Rose abziehen.
3. Kaltes QimiQ Whip dazugeben und langsam schmelzen lassen. Mit Zitronenschale verfeinern und über Nacht kalt stellen.
4. Am nächsten Tag mit einer Küchenmaschine aufschlagen.