



# BROMBEERMUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 g** Naturjoghurt

**200 g** Brombeeren

**3 EL** Zucker

**2 EL** Honig

Brombeeren, zum Dekorieren

Zitronenmelisse, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip 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 Gläser dressieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Mit Brombeeren und Zitronenmelisse dekorieren und servieren.