



BANANEN-SCHOKOLADE-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

125 g Mascarpone

80 g Zucker

120 g Schokolade, geschmolzen

100 g Banane(n)

6 Biskotten/Löffelbiskuits, gewürfelt

40 ml Milch, zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Zucker, geschmolzene Schokolade und Banane dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Biskottenwürfel mit Milch benetzen und schichtweise mit der Creme in Gläser einfüllen.