



WEISSES SCHOKOLADE-KOKOS-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 ml Kokosmilch

100 g Kokosflocken

4 cl Batida de Coco, nach Belieben (optional)

0.5 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

200 g Weiße Schokolade, geschmolzen

250 ml Schlagobers 36 % Fett

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Kokosmilch, Kokosflocken, Batida de Coco, Orangensaft und -schale und geschmolzene Schokolade dazumischen.
3. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
4. In Dessertgläser dressieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.