



BANANENMOUSSE IM KNUSPRIGEN SCHOKOLADEKROKANT



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 ml Kokosmilch

350 g Banane(n), püriert

140 g Zucker

2 cl Kokosnusslikör

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

ZUM WÄLZEN

300 g Oreo®-Kekse, zerbröselt

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme 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 Kugelformen (Matten) füllen und leicht anfrieren, anschließend in Oreo® Keksbröseln wälzen. Gut durchkühlen lassen.