



BROMBEERMUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Brombeeren

60 g Honig

125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

Brombeeren, zum Dekorieren

Zitronenmelisse, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Brombeeren und Honig zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. Mousse in Gläser dressieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Mit Brombeeren und Zitronenmelisse dekorieren und servieren.