



# MOHNMOUSSE MIT PFIRSICHMARK



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

### FÜR DAS MOHNMOUSSE

**250 g** QimiQ Classic

**100 ml** Milch

**40 g** Mohn, gerieben

Mark von 1 Vanilleschote

**75 g** Zucker

**125 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DAS PFIRSICHMARK

**400 g** Pfirsichkompott, abgetropft

**50 ml** Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Für das Mohnmousse: Milch, Mohn, Vanillemark und Zucker erwärmen.
2. Vom Herd nehmen, QimiQ Classic in die warme Masse einrühren und auskühlen lassen.
3. Die Creme glatt rühren und die geschlagene Sahne unterheben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Für das Pfirsichmark: Pfirsiche und Zitronensaft mit einem Stabmixer pürieren.
6. Aus dem Mousse mit einem Esslöffel Nocken formen und mit dem Pfirsichmark servieren.