



LIMETTENMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

70 g Zucker

2 Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

200 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

4 Madeleine(s)

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Limettensaft und -schale dazumischen.
2. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
3. Madeleines zerbröseln und schichtweise mit dem Mousse in Gläser abfüllen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.