



PIKANTES BROMBEERMousse



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

80 g Brombeermarmelade

1 Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

2 EL Sojasauce

1 Bund Koriander, fein gehackt

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Marmelade, Limettensaft und -schale, Sojasauce, Koriander, Salz und Pfeffer dazumischen.
2. Geschlagenen Schlagobers unterheben und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.