



# TOFFIFEE®-MOUSSE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**300 g** Toffifee®

**3 EL** Staubzucker, gesiebt

**300 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Toffifee® in kleine Stücke hacken und 3/4 davon über Wasserdampf schmelzen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Staubzucker und geschmolzene Toffifee® dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
3. In Gläser dressieren und mit den restlichen Toffifee® dekorieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.