



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.