



MOUSSE VOM GRÜNEN APFEL MIT BEURRE NOISETTE-EIS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 geblasene Zuckeräpfel

FÜR DAS BEURRE NOISETTE-EIS

350 g QimiQ Whip Konditorcreme

120 g Braune Nussbutter

400 ml Milch

12 Eigelb

150 g Zucker

70 g Invertzucker

FÜR DAS MOUSSE VOM GRÜNEN APFEL

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

300 g Mascarpone

200 g Püree vom grünen Apfel

200 g Zucker

2 Pkg. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Für das Beurre Noisette-Eis: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und in einen Pacojetbecher füllen. Tiefkühlen und pacossieren.
2. Für das Mousse vom grünen Apfel: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Geblasene Zuckeräpfel mit dem Mousse vom grünen Apfel füllen und mit dem Beurre Noisette-Eis servieren.