



MOZZARELLAMOUSSE MIT TRAUBENSALAT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS MOZZARELLAMOUSSE

375 g	QimiQ Classic, ungekühlt
160 g	Büffelmozzarella
60 g	Zucker
80 ml	Dessertwein
125 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
30 g	Rosinen

FÜR DEN TRAUBENSALAT

150 g	Blaue Trauben, kernlos, halbiert
150 g	Weißer Trauben, kernlos, halbiert
1 EL	Staubzucker
40 g	Nüsse
4 EL	Apfelsaft

ZUBEREITUNG

1. Für das Mozzarellamousse: Ungekühltes QimiQ Classic, Büffelmozzarella, Zucker und Dessertwein mit einem Stabmixer glatt mixen.
2. Geschlagenen Schlagobers unterheben und die Rosinen dazumischen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Für den Traubensalat: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
4. Aus dem Mozzarellamousse Nockerl ausstechen und mit dem Traubenragout servieren.