



# GRUNDMASSE MOUSSE OHNE EI

QimiQ **VORTEILE**



## ZUTATEN FÜR 1 KG

**520 g** QimiQ Whip Konditorcreme

**120 g** Zucker

**160 g** Butter oder Margarine

**200 ml** Milch oder Sahne

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Whip, Zucker, Butter/Margarine und Milch/Sahne in einem Topf vermischen.
2. Die Zutaten auf 80 °C erwärmen. Anschließend vom Herd nehmen.
3. In Vakuumbbeutel abfüllen.
4. Die Masse sollte auf ca. 5 °C herunter kühlen (am besten über Nacht).