



ZIMT-ZITRONEN-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt

1 Msp. Zimt

1 Zitrone(n), Saft davon

Zitronenschale, fein gerieben

2 EL Staubzucker

100 g Mascarpone

Zucker

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zimt, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Staubzucker dazumischen.
3. Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. In Gläser dressieren und mit Zitronenschale und Zucker bestäuben.
5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).