



BANANEN-WEIZENBIER-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



leicht

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

125 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

125 g QimiQ Classic, gekühlt

100 g Banane(n), geschnitten

50 ml Weizenbier

35 g Zucker

50 g Topfen / Quark 20 % Fett

Zitronenschale, fein gerieben

25 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Bananen mit dem Weizenbier aufmixen.
2. QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse vom Kesselboden erreicht wird.
3. Bananenpüree und restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.