



# ZITRONEN-FRISCHKÄSE-MOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**400 g** Frischkäse, 4.5 % Fett

**120 ml** Milch

**80 ml** Zitronensaft

Zitronenabrieb

**200 g** Zucker

## ZUM GARNIEREN

Karamellsirup

Himbeere(n)

Zitronenmelisse

## ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mousse in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Karamellsirup, Himbeeren und Zitronenmelisse garnieren.