



AVOCADO ORANGENMOUSSE

QimiQ VORTEILE



10



leicht



Tipps

Man sollte reife Avocado (weiche) verwenden. Am besten die kleinen Avocado.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Ricotta

130 g Avocadopüree

15 ml Zitronensaft

80 g Zucker

5 g Orangina Pulver

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Ricotta, Avocadopüree, Zucker, Zitronensaft und Oranginpulver zugeben und bei höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen.