



LEBKUCHEN SAUERKIRSCH MOUSSE

QimiQ VORTEILE



10



leicht



Tipps

Anstelle von Lebkuchengewürz könnte man geriebenen Lebkuchen verwenden.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 3 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Mascarpone

30 ml Amaretto

70 g Zucker

4 g Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Mascarpone, Amaretto, Zucker und Lebkuchengewürz zugeben und bei höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen.