



# MILCHREISMOUSSE-SHERRY-TRIFLE

## QimiQ VORTEILE



15



leicht



### Tipps

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** Milchreis, kalt (Grundrezept)

**150 ml** Multivitaminsaft

**20 ml** Zitronensaft

**70 g** Zucker

**10 ml** Orangenlikör, Cointreau

**140 g** gemischte Früchte, gewürfelt

**20 Stück** Löffelbiskuit oder Biskuit, gewürfelt

### ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Den kalten Milchreis, Multivitaminsaft, Zitronensaft, Zucker und Cointreau zugeben und bei höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen.
3. Früchte und Biskuitwürfel unterheben und abfüllen.