



# WEISSES RAFFAELLO MOUSSE

## QimiQ VORTEILE



20



leicht



### Tipps

Anstelle von Raffaello könnte man auch zerkleinerte Bounty verwenden.

### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**200 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 ml** Milch, 0.1 % Fett

**50 ml** Batida de Coco

**20 g** Kokosflocken

**80 g** Raffaellokugeln

**180 g** Weiße Schokolade, geschmolzen

### ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Die Raffaellokugeln zerdrücken und gemeinsam mit der Milch, Batida de Coco und Kokosflocken zugeben und bei höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen.
3. Zum Schluss geschmolzene Schokolade langsam unterrühren.