



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.