



# ESPRESSOMOUSSE

## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 15 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**180 ml** Espresso, gekühlt

**50 g** Zucker

**250 g** Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Espresso und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Temperierte Schokolade unterziehen.
4. Abfüllen und gut durchkühlen.