



WEISSES SCHOKOLADE-KOKOS-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 ml Kokosmilch

50 g Kokosflocken

Batida de Coco, nach Belieben (optional)

300 g Weiße Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Kokosmilch, Kokosflocken und Likör dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
4. In Gläser dressieren und gut durchkühlen lassen.