



HIMBEER-TOPFEN-MOUSSE MIT SCHOKOLADESAUCE

QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Längere Präsentationszeit
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip, gekühlt

250 g Topfen / Quark 20 % Fett, gekühlt

75 g Zucker

250 g Himbeeren, tiefgefroren

200 ml Schokoladesauce

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Topfen, Zucker und Himbeeren dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Himbeermousse mit der Schokoladesauce schichtweise in die QimiQ Dessertgläser füllen und kühlen.