



# TOPFENFRUCHTMOUSSE TK STABIL

## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Tiefkühlstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 KG

**300 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**300 g** Magertopfen / Quark

**300 g** Marmelade

**70 g** Zucker

**20 ml** Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Topfen, Marmelade, Zucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Aufdressieren oder einfrieren.