



AMARETTO MOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Préparation simple et rapide
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 g Sucre glace

120 ml Amaretto

250 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zucker und Amaretto dazugeben und gut vermischen.
3. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).