



# SCHOKOLADE-MOCCA-MOUSSE

## QimiQ AVANTAGES



15



simplement



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**200 g** QimiQ Whip

**200 g** Ricotta, 45 % de matière grasse

**70 ml** Lait, 0,1% de matière grasse

**3 g** Café soluble

**80 g** Sucre

**70 g** Chocolat au lait, fondu

## ZUM GARNIEREN

Café soluble

Graines de café

Menthe

## PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Ricotta, Milch, Löscaffeepulver und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Zum Schluss geschmolzene Schokolade langsam unterrühren.
3. Mousse in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Kaffeepulver bestreuen, mit Kaffeebohnen und Minzeblatt garnieren.