



AFTER EIGHT® MOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Réussite assurée
- Rallonge le temps de présentation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 ml Lait

40 g Sucre

150 g After Eight®

250 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch und Zucker beimengen. After Eight schmelzen und dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. In Schalen abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).