



QimiQ AVANTAGES

- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Whip Chocolat, réfrigéré

250 g Mascarpone

100 g Sucre

200 g Banane(s)

12 Biscuits à la cuillère, coupé en dés

80 ml Lait, pour arroser

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Zucker, und Banane dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Biskottenwürfel mit Milch benetzen und schichtweise mit der Creme in Gläser einfüllen.