



MOUSSE DE BANANE ENROBÉE DE CHOCOLAT CROUSTILLANT



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Whip , réfrigéré

150 ml Lait de coco

350 g Banane(s), réduit en purée

140 g Sucre

2 cl Liqueur de noix de coco

1 Citron(s), jus et zeste finement râpé

POUR ENROBER

300 g Biscuits Oreo®, émiétés

PRÉPARATION

1. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient. Ajouter les autres ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
2. content not maintained in this language
3. Remplir la mousse dans des moules ronds en silicone, congeler légèrement et ensuite tourner les boules de mousse dans les miettes de biscuits Oreo. Bien réfrigérer.