



MARZIPANMOUSSE



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème

125 ml Lait

100 g Pâte d'amandes crue, coupé en petits dés

20 ml Liqueur d'orange, Cointreau

125 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Milch erhitzen. Marzipan dazugeben und durch Rühren auflösen.
2. Vom Herd nehmen und QimiQ Classic in die warme Masse einrühren.
3. Orangenlikör dazugeben und auskühlen lassen.
4. Die Creme glatt rühren und die geschlagene Sahne unterheben. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Vor dem Servieren mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen.