



MOHNMOUSSE MIT PFIRSICHMARK



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DAS MOHNMOUSSE

250 g	QimiQ Base crème
100 ml	Lait
40 g	Pavot, râpée
	Graines de 1 gousse de vanille
75 g	Sucre
125 ml	Crème entière, fouetté

FÜR DAS PFIRSICHMARK

400 g	Pêches, en conserve et égouttées
50 ml	Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Für das Mohnmousse: Milch, Mohn, Vanillemark und Zucker erwärmen.
2. Vom Herd nehmen, QimiQ Classic in die warme Masse einrühren und auskühlen lassen.
3. Die Creme glatt rühren und die geschlagene Sahne unterheben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Für das Pfirsichmark: Pfirsiche und Zitronensaft mit einem Stabmixer pürieren.
6. Aus dem Mousse mit einem Esslöffel Nocken formen und mit dem Pfirsichmark servieren.