



ZIMT-ZITRONEN-MOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g	QimiQ Whip Vanille, réfrigéré
1 pointe(s)	Cannelle
1	Citron(s), le jus
	Zeste de citron, finement râpé
2 cs	Sucre glace
100 g	Mascarpone
	Sucre

PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zimt, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Staubzucker dazumischen.
3. Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. In Gläser dressieren und mit Zitronenschale und Zucker bestäuben.
5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).