



# WEISSES MOCCAMOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- L'utilisation d'œufs n'est pas nécessaire
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 15 PORTIONS

**350 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**200 ml** Lait

Graines de café

**300 g** Fromage blanc, 10 % de matières grasses

**50 g** Sucre

**1 cl** Liqueur au café

## PRÉPARATION

1. Milch mit einer Handvoll Kaffeebohnen aufkochen, ca. auf die Hälfte einreduzieren und im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Topfen, Zucker, Likör und die erkaltete, abpassierte Kaffeemilch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Abfüllen und gut durchkühlen.