



RASPBERRY AND QUARK MOUSSE WITH CHOCOLATE SAUCE

QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Économie de temps et de ressources
- Rallonge le temps de présentation
- Pas de séparation de liquides ajoutés
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

250 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses, réfrigéré

75 g Sucre

250 g Framboises, surgelées

200 ml Sauce de chocolat

PRÉPARATION

1. Lightly whip the cold QimiQ Whip until completely smooth and ensure that the entire mixture is incorporated (especially from bottom and sides of bowl).
2. Add the quark, sugar and raspberries and continue to whip until the required volume has been achieved.
3. Layer the raspberry mousse and chocolate sauce alternately in the dessert glasses and chill well.