



# TOPFENFRUCHTMOUSSE TK STABIL

## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Stable à la congélation



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 KG

**300 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**300 g** Séré maigre

**300 g** Confiture

**70 g** Sucre

**20 ml** Jus d'un citron

## PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Topfen, Marmelade, Zucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Aufdressieren oder einfrieren.