



ERDBEERMÄUSE

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- L'utilisation d'œufs n'est pas nécessaire
- Réussite assurée



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Fraises, réduit en purée

80 g Sucre

2 cs Jus d'un citron

125 g Crème entière, fouetté

FÜR DIE DEKORATION

2 Fraises

Raisins secs

Bonbons lacets fruités

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pürierte Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Mousse in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie zugedeckt mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Mithilfe eines Löffels aus der gekühlten Erdbeerbeermasse Nocken formen und auf die Teller geben. So viele Körper formen, bis das Erdbeermousse aufgebraucht ist.
4. Erdbeer-Nockerln dekorieren: als Augen halbierte Rosinen nehmen. Erdbeerstückchen als Ohren einstecken. Fruchtgummi Schnüre halbieren und als Schwänze anlegen.