



ROSEN-HIMBEER-MOUSSE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 8

250 g	QimiQ Classic,
100 g	Purè di frutta lampione
5 g	Aqua di rose
200 g	Cioccolato bianco,
250 g	Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Himbeerpüree, Rosenwasser und geschmolzene Schokolade dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).