EIERLIKÖR MOUSSE

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht

15

semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Classic,
80 g	Zucchero a velo
120	Liquore all’uovo
250	Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zucker und Eierlikör dazugeben und gut vermischen.
3. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).