



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).