



# SCHOKOLADE-MOCCA-MOUSSE

QimiQ VANTAGGI



15



semplicement



## INGREDIENTI PER 10

**200 g** QimiQ Whip  
**200 g** Ricotta, 45 % di grassi  
**70** Latte, 0,1% di grassi  
**3 g** Caffè solubile  
**80 g** Zucchero  
**70 g** Cioccolato al latte,

## ZUM GARNIEREN

Caffè solubile  
Chicchi m di caffè  
Menta

## PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Ricotta, Milch, Löskaffeepulver und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Zum Schluss geschmolzene Schokolade langsam unterrühren.
3. Mousse in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Kaffeepulver bestreuen, mit Kaffeebohnen und Minzeblatt garnieren.