



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.