



NUTELLA® MOUSSE

QimiQ VANTAGGI



15



sempliment

INGREDIENTI PER 6

250 g QimiQ Whip,

100 Latte, 0,1% di grassi

130 g Crema gianduia a base di cacao e nocciole, per es. Nutella®

40 g Zucchero

ZUM GARNIEREN

Salsa di cioccolato

Noci

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Nougatcreme und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mousse in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Schokoladesauce und Walnüssen dekorieren.