



BEERENAUSLESEMousse



QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

200 g QimiQ Whip,

200 g QimiQ Classic,

150 Moscato vino dolce,

25 Succo d'arancia

Scorza d'arancia,

100 g Cioccolato bianco,

100 g Cioccolato nero (40-60% di cacao),

Uve,

Cacao in polvere,

PREPARAZIONE

1. Kalte QimiQ Whip konditorcreme mit kaltem QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Kalte Beerenauslese, Orangensaft und Orangenschale dazugeben und bei höchster Stufe ca. 2 Minuten aufschlagen.
3. Zum Schluss die geschmolzene weiße Schokolade und die dunklen Schokoladestücke unterrühren.
4. In Gläser füllen, mit Trauben und Kakaopulver garnieren und gut durchkühlen.