



MARZIPANMOUSSE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic

125 Latte

100 g Marzapane crudo,

20 Liquore all'arancia, Cointreau

125 Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

1. Milch erhitzen. Marzipan dazugeben und durch Rühren auflösen.
2. Vom Herd nehmen und QimiQ Classic in die warme Masse einrühren.
3. Orangenlikör dazugeben und auskühlen lassen.
4. Die Creme glatt rühren und die geschlagene Sahne unterheben. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Vor dem Servieren mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen.