



MOHNMOUSSE MIT PFIRSICHMARK



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



semplicement

INGREDIENTI PER 6

FÜR DAS MOHNMOUSSE

250 g QimiQ Classic

100 Latte

40 g Papavero,
Midollo de 1 baccello di vaniglia

75 g Zucchero

125 Panna, 36 % di grassi,

FÜR DAS PFIRSICHMARK

400 g Pesche, in conserva e sgocciolate

50 Succo di limone

PREPARAZIONE

1. Für das Mohnmousse: Milch, Mohn, Vanillemark und Zucker erwärmen.
2. Vom Herd nehmen, QimiQ Classic in die warme Masse einrühren und auskühlen lassen.
3. Die Creme glatt rühren und die geschlagene Sahne unterheben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Für das Pfirsichmark: Pfirsiche und Zitronensaft mit einem Stabmixer pürieren.
6. Aus dem Mousse mit einem Esslöffel Nocken formen und mit dem Pfirsichmark servieren.