



HIMBEER-TOPFEN-MOUSSE MIT SCHOKOLADESAUCE



QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Längere Präsentationszeit
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



semplicem

INGREDIENTI PER 10

250 g	QimiQ Whip,
250 g	Ricotta, 20 % di grassi,
75 g	Zucchero
250 g	Lampioni, surgelati
200	Salsa di cioccolato

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Topfen, Zucker und Himbeeren dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Himbeermousse mit der Schokoladesauce schichtweise in die QimiQ Dessertgläser füllen und kühlen.