

FARINA BONA MOUSSE FÜR 4 – 8 PORTIONEN

2 4-5 EL ½ Beutel	Eigelb Zucker Vanillezucker	schaumig rühren
125 g	Quark (3/4)	darunterrühren
125 g	Qimiq	klümpchenfrei aufschlagen , daruntermischen
2-3 EL	Farina bóna	daruntermischen
1 dl	Vollrahm	steifschlagen
2	Eiweiss	steifschlagen, mit dem Rahm unter die Masse ziehen und kühlstellen
	Garnitur	Caramel Popcorn



farina bóna ist ein traditionelles Produkt des Valle Onsernone (Kanton Tessin). Es handelt sich um ein Maismehl, das durch die sehr feine Vermahlung von gerösteten Maiskörnern gewonnen wird.

Farina Bona ist in verschiedenen grösseren Coop Filialen bei den „slow food“ Artikeln erhältlich.