



PASSIONSFRUCHT-TOPFEN-MOUSSE

QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

125 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

125 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

150 g Quark 20 % Fett

50 g Passionsfruchtpüree

85 g Zucker

35 ml Kokosnusslikör

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ gemeinsam aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).