



# PASSIONSFRUCHTCREME



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 25 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**300 g** Zucker

**400 g** Passionsfruchtpüree, tiefgekühlt

**300 g** Naturjogurt

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Passionsfruchtpüree und Jogurt dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser füllen und nach Belieben dekorieren.