



# BANANEN-KOKOSNUSS-SCHOKOLADE-CREME



## 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 2030 G

### FÜR DIE BANANENCREME

<b>400 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>100 g</b>	Zucker
<b>300 g</b>	Banane(n), püriert
<b>200 ml</b>	Vollrahm
<b>30 ml</b>	Rum (optional)

### FÜR DIE KOKOSNUSS-SCHOKOLADE-CREME

<b>400 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>100 g</b>	Zucker
<b>250 ml</b>	Kokosmilch
<b>250 g</b>	Schokolade, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Bananencreme: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Bananen, Rahm und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Für die Kokosnuss-Schokolade-Creme: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Kokosmilch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
6. Zuerst Bananenmousse, dann Schokolademousse in Gläser dressieren. Nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.