



# ANANAS-KAKAO-RUM-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
- Gleichbleibend in Qualität und Geschmack



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN À CA. 120 ML

### FÜR DAS KAKAOMOUSSE

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 g** Zucker

**20 g** Kakaopulver

**50 ml** Rum

**150 ml** Milch

### FÜR DAS ANANSMOUSSE

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 g** Zucker

**250 g** Fruchtpüree Ananas, tiefgekühlt

## ZUBEREITUNG

1. Für das Kakaomousse: Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Für das Ananasmousse: Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Ananaspüree dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Zuerst das Kakaomousse und danach das Ananasmousse in Gläser füllen und nach Belieben dekorieren.