



PASSIONSFRUCHT CREME



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1140 G

400 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

140 g Zucker

250 ml Vollrahm

350 g Passionsfruchtpüree

4 cl Kokosnusslikör, optional

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem 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. In Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.