



WASSERMELONEN-LIMETTEN-CREME



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE LIMETTENCREME

400 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
250 g	Griechischer Jogurt
90	Zucker
270 ml	Kokosmilch
80 ml	Limettensaft
10 g	Limettenschale, fein gerieben

FÜR DAS WASSERMELONGEELEE

160 g	Wassermelone, frisch, entkernt
30 g	Grenadinen Sirup
12 g	Stärke, z.B. Maizena
5	Zucker
4 g	Blattgelatine
3 ml	Zitronensaft
1 Msp.	Kardamom, gemahlen
100 g	Wassermelone, frisch, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für die Limettencreme: kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Die Creme in die schräg gestellte Gläser zur Hälfte abfüllen und kalt stellen.
3. Für das Gelee, pürierte Wassermelone mit Grenadine Sirup und Zucker aufkochen. Mit Maizena binden und etwas abkühlen lassen.
4. Eingeweichte Gelatine dazugeben und darin auflösen. Mit Zitronensaft und Kardamom abschmecken, Melonenwürfel dazugeben. Auskühlen lassen.
5. Abgekühltes Wassermelonenragout auf die Limettencreme giessen und gut kühlen.