

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

leich

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 WASSERMELONENGELEE

FUR DAS WASSERMELONENGELEE	
160 g	Wassermelone, frisch, entkernt
30 g	Grenadinen Sirup
12 g	Stärke, z.B. Maizena
5	Zucker
4 g	Blattgelatine
3 m	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.