



AMBROSIA SALAT



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

385 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

220 g Zucker

25 ml Zitronensaft

100 ml Milch

100 g Mascarpone

1300 g Mandarinenfilets

1360 g Ananas, geschnitten

500 g Weisse Trauben, in Spalten geschnitten

500 g Rote Weintrauben, in Spalten geschnitten

400 g Mandelsplitter, getoastet

250 g Kokosraspel, getoastet

680 g Marshmallow Minis

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zucker langsam dazugeben und weiter schlagen.
3. Zitronensaft, Milch und Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Restliche Zutaten unterheben.
5. Gut kühlen. Vor dem Servieren gut verrühren.