



EXOTISCHES KOMPOTT MIT KOKOSSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS KOMPOTT

2 Kiwi
1 Karambole / Sternfrucht
1 Mango(s)
2 Banane(n)
1 Papaya
2 EL Orangenlikör, Cointreau
1 TL Butter

FÜR DIE KOKOSSAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
3 EL Honig
40 ml Orangenlikör, Cointreau
200 ml Kokosmilch
Minze, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für das Kompott die Früchte schälen, kleinwürfelig schneiden und mit Orangenlikör beträufeln. In Butter bei kleiner Flamme zwei Minuten dünsten.
2. Für die Kokossauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Honig und Orangenlikör beimengen, zum Schluss die Kokosmilch dazumischen.
3. Das Kompott mit der Kokossauce und mit Minzeblättern garniert servieren.