



# 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.