



PASSIONSFRUCHTMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

400 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

110 g Ravifruit Passionsfruchtpuree

100 g Zucker

25 ml Zitronensaft

200 ml Vollrahm

15 ml Malibu Rum

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht anschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Ravifruit Passionsfruchtpuree und restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser abfüllen und gut durchkühlen.