



PASSIONSFRUCHT-MASCARPONE-CREME



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 835 G

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

160 g Zucker

250 g Passionsfruchtpüree

150 g Mascarpone

25 g Batida de Coco

FÜR DIE GARNITUR

Karamellgitter

Rote Johannisbeeren

Amarettini

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zucker, Passionsfruchtpüree, Mascarpone und Kokoslikör dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. In einen Spritzsack füllen.
3. Amarettini in Gläser geben und die Creme darauf dressieren. Mit Karamellgitter, Johannisbeeren und Amarettini dekorieren und gut durchkühlen lassen.