



# HUG CHOKO-TARTELETTES CLASSIC MIT PASSIONSFRUCHT-TOPFEN-MOUSSE

## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 30 TARTELETTES

**125 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**150 g** Quark 20 % Fett

**50 g** Passionsfruchtpüree

**85 g** Zucker

**35 ml** Kokosnusslikör

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ gemeinsam aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).