



NOUGAT-PASSIONSFRUCHT-GRIESS-TERRINE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

400 g	QimiQ Rahm-Basis
80 g	Zucker
20 ml	Grand Marnier
60 g	Weizengriess
100 g	Nougat
80 g	Passionsfruchtpüree
200 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, Zucker und Grand Manier aufkochen. Griess dazugeben und unter ständigem Rühren quellen lassen.
2. Nougat und Passionsfruchtpüree einrühren. Auskühlen lassen.
3. Gekühltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Griessmasse dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform füllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).