



PINA COLADA MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Ananas, gewürfelt

100 ml Ananassaft

150 ml Batida de Coco

50 g Zucker

Zitronensaft

250 Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. Ananas in Ananassaft, Batida de Coco und Zucker kochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Auskühlen lassen.
2. Ananasmischung, QimiQ Classic und Zitronensaft mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Geschlagenen Rahm unterheben und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.