



# SCHWARZES DYAB-LA BOHNENPÜREE



## QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Tiefkühlstabil



15



## INGRÉDIENTS POUR 1014 G

**180 g**

**729 g** schwarze [Dyab-la] Bohnen

**5 g** Sucre

**3 g** Meersalz

**1 g** Cannelle

**2 g** Kardamom

**6 g** Gingembre frais, coupé en petits dés

**5 g** Noix de coco râpée

**80 g** Ananas, coupé en petits dés

**3 g** Stärke Novation 4600

## PRÉPARATION

1. Schwarze Bohnen über Nacht einweichen. In ca. 2,5 Liter Wasser weich kochen.
2. Zwei Drittel der warmen Bohnen mit einen Mixstab pürieren und mit QimiQ Saucenbasis vermischen.
3. Mit Zucker, Salz, Zimt, Kardamon und Ingwer abschmecken. Kokosflocken, Ananas und restliche Bohnen dazugeben und gut vermischen.
4. Stärke darüberstreuen und gut vermischen.
5. Masse in eine Form einfüllen. Auskühlen lassen und in die gewünschte Form schneiden.