



# TEQUILA-LIMETTEN-TARTLETS



## QimiQ AVANTAGES

- Säure- und alkoholstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt - nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

10 Mini Graham cracker tart shells

### FÜR DIE FÜLLUNG

130 g , réfrigéré

135 g QimiQ Base crème

70 g Sucre

145 ml Kondensmilch, 10 % Fett

60 ml Tequila

60 ml Jus de limette, frais

3 g Limettenschale, finement hachées

### FÜR DAS TOPPING

150 g , réfrigéré

15 g Sucre

## PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in die Tarteletteschalen dressieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und auf die Tartelettes dressieren.