



# AMBROSIA SALAT



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**385 g** , réfrigéré

**150 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**220 g** Sucre

**25 ml** Jus d'un citron

**100 ml** Lait

**100 g** Mascarpone

**1300 g** Mandarinenfilets

**1360 g** Ananas, coupé

**500 g** , in Spalten geschnitten

**500 g** , in Spalten geschnitten

**400 g** Amandes effilées, getoastet

**250 g** Noix de coco râpée, getoastet

**680 g** Marshmallow Minis\_Mini-guimauve

## PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zucker langsam dazugeben und weiter schlagen.
3. Zitronensaft, Milch und Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Restliche Zutaten unterheben.
5. Gut kühlen. Vor dem Servieren gut verrühren.