



EXOTISCHES KOMPOTT MIT KOKOSSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DAS KOMPOTT

2 Kiwi
1 Karambole / Sternfrucht
1 Mango(s)
2 Banane(s)
1 Papaya
2 cs Orangenlikör, Cointreau
1 TL Beurre

FÜR DIE KOKOSSAUCE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
3 cs Miel
40 ml Orangenlikör, Cointreau
200 ml Lait de coco
Menthe, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Für das Kompott: Früchte schälen, kleinwürfelig schneiden und mit Orangenlikör beträufeln. In Butter bei kleiner Flamme zwei Minuten dünsten.
2. Für die Kokossauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Honig und Orangenlikör beimengen, zum Schluss die Kokosmilch dazumischen.
3. Das Kompott mit der Kokossauce und mit Minzeblättern garniert servieren.