



PASSIONSFRUCHT-MASCARPONE-CREME (VIDEO ASIA)



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 835 G

250 g , réfrigéré

160 g Sucre

250 g

150 g Mascarpone

25 g Batida de Coco

FÜR DIE GARNITUR

Karamellgitter_Grille de caramel

Amarettini

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zucker, Passionsfruchtpüree, Mascarpone und Kokoslikör dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. In einen Spritzsack füllen.
3. Amarettini in Gläser geben und die Creme darauf dressieren. Mit Karamellgitter, Johannisbeeren und Amarettini dekorieren und gut durchkühlen lassen.