



# HUG CHOKO-TARTELETTES CLASSIC MIT PASSIONSFRUCHT-TOPFEN-MOUSSE

## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



## INGRÉDIENTS POUR 30 TARTELETTES

**125 g** , réfrigéré

**125 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**150 g** Topfen / Quark 20 % Fett

**50 g**

**85 g** Sucre

**35 ml** Liqueur de noix de coco

## PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ gemeinsam aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).