



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).