



# NOUGAT-PASSIONSFRUCHT-GRIESS-TERRINE



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>400 g</b>	QimiQ Base crème
<b>80 g</b>	Sucre
<b>20 ml</b>	Grand Marnier
<b>60 g</b>	Weizengriess_Semoule de blé
<b>100 g</b>	Praliné
<b>80 g</b>	
<b>200 g</b>	, réfrigéré

## PRÉPARATION

1. QimiQ Classic, Zucker und Grand Manier aufkochen. Grieß dazugeben und unter ständigem Rühren quellen lassen.
2. Nougat und Passionsfruchtpüree einrühren. Auskühlen lassen.
3. Gekühltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Grießmasse dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform füllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).