



BANANEN-KOKOSNUSS-SCHOKOLADE-CREME



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 2030 G

FÜR DIE BANANENCREME

400 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Zucker

300 g Banane(n), püriert

200 ml Schlagobers 36 % Fett

30 ml Rum (optional)

FÜR DIE KOKOSNUSS-SCHOKOLADE-CREME

400 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Zucker

250 ml Kokosmilch

250 g Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Für die Bananencreme: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Bananen, Schlagobers und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Für die Kokosnuss-Schokolade-Creme: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Kokosmilch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
6. Zuerst Bananenmousse, dann Schokolademousse in Gläser dressieren. Nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.