



ANANAS-KAKAO-RUM-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
- Gleichbleibend in Qualität und Geschmack



15



leicht

ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN À CA. 120 ML

FÜR DAS KAKAOMOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g Zucker

20 g Kakaopulver

50 ml Rum

150 ml Milch

FÜR DAS ANANASMUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g Zucker

250 g Fruchtpüree Ananas, tiefgekühlt

ZUBEREITUNG

1. Für das Kakaomousse: Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Für das Ananasmousse; Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Ananaspüree dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Zuerst das Kakaomousse und danach das Ananasmousse in Gläser füllen und nach Belieben dekorieren.