



PASSIONSFRUCHTCREME MIT GEFRORENEN KOKOSPRALINEN UND SCHOKOLADESCHAUM



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE PASSIONSFRUCHTCREME

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Frischkäse

250 g Passionsfruchtpüree

2 Ei(er)

60 g Zucker

FÜR DIE GEFRORENEN KOKOSPRALINEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme

400 ml Kokosmilch

100 g Kokosmilchpulver

4 EL Kokosflocken

160 g Weiße Schokolade

50 g Zucker

2 cl Batida de Coco

FÜR DEN SCHOKOLADESCHAUM

200 ml Wasser

40 g Zucker

200 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

2 cl Orangenlikör, Cointreau

1 Gelatine

ZUBEREITUNG

1. Für die Passionsfruchtcreme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Frischkäse, Passionsfruchtpüree, Eier und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Dessertgläser bis zur Hälfte mit der Passionsfruchtcreme füllen und kalt stellen.
4. Für die Pralinen: Kokosmilch bis zur Hälfte einkochen, Kokospulver und Kokosflocken dazugeben und kurz ziehen lassen. QimiQ Whip, Schokolade, Zucker und Batida de Coco unterrühren und kühlen.
5. Kalte Masse in der Küchenmaschine aufschlagen, in kleine halbrunde Silikonformen einfüllen und tiefkühlen.
6. Für den Schokoladeschaum: Wasser mit Zucker und Schokolade leicht aufkochen. Orangenlikör und eingeweichte Gelatine dazugeben und mit dem Stabmixer gut durchrühren. In eine iSi Flasche einfüllen, mit einer Patrone aufschäumen und kalt stellen.
7. Anrichten: Schokoladeschaum auf die gekühlte Passionsfruchtcreme dressieren. Die gefrorenen Kokoshalbkugeln zu je einer Kugel zusammenfügen und in den Schokoladeschaum legen.