



# AMBROSIA SALAT



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**385 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 g** QimiQ Classic, gekühlt

**220 g** Zucker

**25 ml** Zitronensaft

**100 ml** Milch

**100 g** Mascarpone

**1300 g** Mandarinenfilets

**1360 g** Ananas, geschnitten

**500 g** Weiße Trauben, in Spalten geschnitten

**500 g** Rote Weintrauben, in Spalten geschnitten

**400 g** Mandelsplitter, getoastet

**250 g** Kokosflocken, getoastet

**680 g** Marshmallow Minis

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zucker langsam dazugeben und weiter schlagen.
3. Zitronensaft, Milch und Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Restliche Zutaten unterheben.
5. Gut kühlen. Vor dem Servieren gut verrühren.