



EXOTISCHES KOMPOTT MIT KOKOSSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS KOMPOTT

2 Kiwi
1 Karambole / Sternfrucht
1 Mango(s)
2 Banane(n)
1 Papaya
2 EL Orangenlikör, Cointreau
1 TL Butter

FÜR DIE KOKOSSAUCE

125 g QimiQ Classic, ungekühlt
3 EL Honig
40 ml Orangenlikör, Cointreau
200 ml Kokosmilch
Minze, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für das Kompott: Früchte schälen, kleinwürfelig schneiden und mit Orangenlikör beträufeln. In Butter bei kleiner Flamme zwei Minuten dünsten.
2. Für die Kokossauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Honig und Orangenlikör beimengen, zum Schluss die Kokosmilch dazumischen.
3. Das Kompott mit der Kokossauce und mit Minzeblättern garniert servieren.