



# 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.