



PASSIONSFRUCHT SAUCE

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



10



leicht

Tipps

Passionsfruchtpüree kann ersetzt werden durch

Mangopüree
schwarzes Johannisbeerpüree
Mango + Kokosnusspüree gemischt
Heidelbeerpüree

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

300 g QimiQ Sahne-Basis

80 g Zucker

180 g Passionsfruchtpüree

4 Eigelb

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Zucker und Passionsfruchtpüree aufkochen. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.
2. Eigelb glatt rühren, zur Masse geben und zur Rose abziehen.