



SCHOKOLADE-PASSIONSFRUCHT-TARTE / DESSERTKONZEPT



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 22 CM Ø

1 Frischer, süßer Mürbteig

FÜR DIE PASSIONSFRUCHTCREME

400 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

300 g Mascarpone

150 g Passionsfruchtpüree

40 g Kakaopulver

3 Eigelb

3 Vollei(er)

50 g Zucker

FÜR DIE SCHOKOLADENCREME

400 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Den Mürbteig in eine Tarteform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 10 Minuten backen.
2. Für die Passionsfruchtcreme: Alle Zutaten mit einem Pürierstab glatt rühren. Auf den Mürbteigboden gießen und bei 100 °C ca. 20 Minuten stocken lassen. Auskühlen lassen.
3. Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade aufschlagen, über der ausgekühlten Passionsfruchtcreme verteilen und garnieren.
4. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.
5. **Tipp:** Mit Himbeeren dekorieren.