



# ANANAS-GRIESSMOUSSE MIT BATIDA DE COCO

## QimiQ VORTEILE



25



leicht



### Tipps

Mit Ananaspüree (Ananas aus der Dose mit Saft und wenig Ingwerpulver mixen) bedecken, darauf eine Sahnerosette mit Scheiben von Ananas. Zum Schluss ein Melissenblatt.

Anstelle von Ananas könnte man auch Mandarinen nehmen.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 4 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**200 g** QimiQ Whip Konditorcreme

**200 g** Grießbrei (Grundrezept)

**100 ml** Ananassaft

**60 g** Zucker

**30 ml** Batida de Coco

**250 g** Ananaspüree (Konserven)

### ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Den kalten Grießbrei, Ananassaft, Zucker und Batida de Coco zugeben und bei höchster Stufe 2-3 Minuten aufschlagen.