



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.