



PASSIONSFRUCHT-TOPFEN-MOUSSE

QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

125 g QimiQ Whip , réfrigéré

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

150 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

50 g Purée de fruits de la passion

85 g Sucre

35 ml Liqueur de noix de coco

PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip und QimiQ gemeinsam aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).