



# 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).