



EXOTISCHES KOMPOTT MIT KOKOSSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DAS KOMPOTT

2 Kiwi(s)
1 Carambole
1 Mangue
2 Banane(s)
1 Papaye
2 cs Liqueur d'orange, Cointreau
1 cc Beurre

FÜR DIE KOKOSSAUCE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
3 cs Miel
40 ml Liqueur d'orange, Cointreau
200 ml Lait de coco
Menthe, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Für das Kompott: Früchte schälen, kleinwürfelig schneiden und mit Orangenlikör beträufeln. In Butter bei kleiner Flamme zwei Minuten dünsten.
2. Für die Kokossauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Honig und Orangenlikör beimengen, zum Schluss die Kokosmilch dazumischen.
3. Das Kompott mit der Kokossauce und mit Minzeblättern garniert servieren.