



PASSIONSFRUCHT-MASCARPONE-CREME (VIDEO ASIA)



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 835 G

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

160 g Sucre

250 g Purée de fruits de la passion

150 g Mascarpone

25 g Batida de Coco

FÜR DIE GARNITUR

Grille de caramel

Groseille rouge

Amaretti

PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zucker, Passionsfruchtpüree, Mascarpone und Kokoslikör dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. In einen Spritzsack füllen.
3. Amarettini in Gläser geben und die Creme darauf dressieren. Mit Karamellgitter, Johannisbeeren und Amarettini dekorieren und gut durchkühlen lassen.