



HUG CHOKO-TARTELETTES CLASSIC MIT PASSIONSFRUCHT-TOPFEN-MOUSSE

QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 30 TARTELETTES

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).