



# PASSIONSFRUCHT-TOPFEN-MOUSSE

## QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

**125 g** QimiQ Whip,

**125 g** QimiQ Classic,

**150 g** Ricotta, 20 % di grassi

**50 g** Purè di frutta frutto della passione

**85 g** Zucchero

**35** Liquore alla noce di cocco

## PREPARAZIONE

1. Kaltes 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).