



TEQUILA-LIMETTEN-TARTLETS



QimiQ VANTAGGI

- Säure- und alkoholstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt - nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

10

FÜR DIE FÜLLUNG

130 g QimiQ Whip,

135 g QimiQ Classic

70 g Zucchero

145 Latte condensato, 10 % di grassi

60 Tequila

60 Succo di lime,

3 g Scorza di lime,

FÜR DAS TOPPING

150 g QimiQ Whip,

15 g Zucchero

PREPARAZIONE

1. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in die Tarteletteschalen dressieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und auf die Tartelettes dressieren.