



# EXOTISCHES KOMPOTT MIT KOKOSSAUCE



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DAS KOMPOTT

- 2 Kiwi
- 1 Carambola
- 1 Mango
- 2 Banana (Banane)
- 1 Papaya
- 2 Liquore all'arancia, Cointreau
- 1 Burro

### FÜR DIE KOKOSSAUCE

- 125 g QimiQ Classic,
- 3 Miele
- 40 Liquore all'arancia, Cointreau
- 200 Latte di cocco
- Menta,

## PREPARAZIONE

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.