



PASSIONSFRUCHT-MASCARPONE-CREME (VIDEO ASIA)



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 835 G

250 g QimiQ Whip,

160 g Zucchero

250 g Purè di frutta frutto della passione

150 g Mascarpone

25 g Batida de Coco

FÜR DIE GARNITUR

Reticolo di caramello

Ribes rosso

Amarettini

PREPARAZIONE

1. Kaltes 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.