



HUG CHOKO-TARTELETTES CLASSIC MIT PASSIONSFRUCHT-TOPFEN-MOUSSE

QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 30 TARTELETTES

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).