



Die 10 besten QimiQ Whip Rezepte für den Sommer

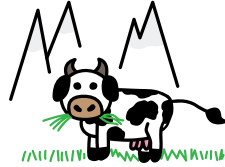


Was ist QimiQ®?



1

QimiQ ist die erste natürliche Sahne-Basis mit nur 15 % Fett.



2

Es besteht zu 99 % aus heimischer Milch und 1 % Rindergelatine.



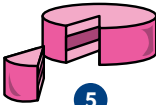
3

Es kann für die kalte Küche (z. B. Panna Cotta).



4

... für die warme Küche (z. B. Suppe).



5

... für die süße Küche (z. B. Kuchen).



6

... und pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



7

Mit QimiQ gelingt es immer!

So schmeckt der Sommer!

Halbgefrorenes von der Mango, fruchtige Zitronentartelettes und feines Schinkenmousse auf getoasteten Weißbrotscheiben. Leichte Köstlichkeiten, die uns an heißen Tagen besonders schmecken.

Besser geht's nicht! Schneller auch nicht! Denn mit QimiQ Whip gelingen alle Rezepte im Handumdrehen. Erlebe deine QimiQ Magic Moments: Du kannst alle Zutaten zusammen aufschlagen. Deine Torte wird auch ohne zusätzliche Gelatine schnittfest. Für das Schokomousse benötigst du keine Eier. So macht Backen Spaß!

Wir wünschen einen schönen und genussvollen Sommer!

Dein QimiQ Team



Inhalt

- 2 Was ist QimiQ?
- 3 Editorial

- 6 QimiQ Whip
- 7 Wie verwende ich QimiQ Whip?

- 8 HALBGEFRORENES VON DER MANGO
- 9 BANANENSCHNITTEN
- 10 ZITRONEN-TARTELETTES MIT MASCARPONECREME
- 12 SCHOKOLADE-MOUSSE-TARTE
- 13 MARS®-TARTE
- 14 VANILLE-HIMBEER-CREME MIT WEISSER SCHOKOLAD
- 15 VANILLE-SCHOKOLADE-TORTE
- 16 SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHEIBEN

- 17 AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER

- 19 GRILLKOTELETT MIT MEDITERRANER GEWÜRZBUTTER UND AIOLI





12

SCHOKOLADE-
MOUSSE-TARTE

QimiQ[®]
WHIP



Zum Aufschlagen

Erlebe deine QimiQ Magic Moments mit der natürlichen Sahne-Basis aus Salzburg. QimiQ Whip eignet sich perfekt für Torten, Mousse, Eis und pikante aufgeschlagene Butter.



Vorteile

- Echte Sahne – beste Qualität
- Ersetzt Gelatine
- Bis zu dreifaches Aufschlagvolumen
- Nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Glutenfrei
- Zeit- und Kostenersparnis

Wie verwende ich





Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn du alle Zutaten zusammen
aufschlagen kannst.

HALBGEFRORENES VON DER MANGO



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

10



- 250 g QimiQ Whip, gekühlt
- 180 g Mascarpone
- 200 g Mango, in Stücke geschnitten
- 80 g Zucker
- 1 Limette, Saft davon

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Masse in einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Tiefkühlen.

BANANENSCHNITTEN



PORTIONEN

12



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

40



- 1 ½ kg Bananen, in Scheiben
geschnitten
150 g Marillenmarmelade,
zum Bestreichen

FÜR DEN BODEN

- 6 Eier
250 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
200 g Mehl
2 Msp. Backpulver
½ Zitrone, fein geriebene Schale

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Whip, gekühlt
250 g QimiQ Classic Vanille, gekühlt
100 g Mascarpone
80 g Zucker

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

- 250 g QimiQ Classic
200 g Dunkle Schokolade
(40-60 % Kakaoanteil)
60 g Butter

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier mit Zucker schaumig schlagen und die restlichen Zutaten dazumischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Mascarpone und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Biskuitboden mit Marillenmarmelade bestreichen und die Bananenscheiben darauf verteilen. Creme darauf verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic, Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen und auf der Creme verteilen. Nochmals gut durchkühlen lassen bis die Glasur fest ist.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn deine Schokoglasur in nur einem
Zubereitungsschritt fertig ist.



ZITRONEN-TARTELETTES MIT MASCARPONECREME



PORTIONEN

12 Stück



SCHWIERIGKEITSGRAD

mittel



MINUTEN

60

12 Stück Mürbteig-Schälchen

FÜR DIE ZITRONENCREME

- 250 g** QimiQ Classic
- 160 ml** Zitronensaft
- 1** Zitrone, fein geriebene Schale
- 200 g** Butter
- 120 g** Zucker
- 3** Eier

FÜR DIE MASCARPONECREME

- 250 g** QimiQ Whip, gekühlt
- 150 g** Mascarpone
- 100 ml** Schlagobers 36 % Fett
- 100 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 2 EL** Amaretto



1. Für die Zitronencreme: QimiQ Classic, Zitronensaft und -schale, Butter und Zucker zusammen aufkochen, zur Seite stellen und etwas auskühlen lassen.
2. Eier verquirlen, zur Masse geben und zur Rose abziehen. Leicht auskühlen lassen, auf die Mürbteig-Schälchen gießen und ca. 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Für die Mascarponecreme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Mascarpone, Schlagobers, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Die Mascarponecreme nach Belieben auf die Zitronencreme dressieren.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.





Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn du ganz ohne Backen cremige
Tartelettes zauberst.



Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn du fürs Schokomousse
keine rohen Eier benötigst.

SCHOKOLADE-MOUSSE-TARTE



PORTIONEN

1 Tarte



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

25



ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 22 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 150 g Butterkekse, zerbröselt
- 70 g Butter, geschmolzen
- Butter, für die Tortenform

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

- 250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 200 g Mascarpone
- 1 Banane
- 1 EL Kakaopulver
- 2 Eier

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

- 250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 100 g Mascarpone
- 150 g Himbeeren, zum Dekorieren

1. Backofen auf 100 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken, nach Belieben auch den Rand mit der Masse auskleiden.
3. Für die Schokoladecreme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen und auf den Keksboden gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mousse auf der Tart verteilen und mit Himbeeren dekorieren.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

MARS®-TARTE



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20



ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 150 g Butterkekse, zerbröseln
- 70 g Butter, geschmolzen
- Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt
- 250 g QimiQ Classic, gekühlt
- 4 Mars®-Riegel à 45 g, geschmolzen
- 1 Banane, klein gewürfelt

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Mars®-Riegel zusammen mit 1 EL QimiQ Classic über Wasserdampf schmelzen.
3. Kaltes QimiQ Whip Schokolade und QimiQ Classic zusammen bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Mars®-Riegel und Bananenstücke untermischen.
4. Creme auf dem Keksboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn deine Tortencreme auch ohne zusätzliche Gelatine schnittfest wird.





Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn du alle Zutaten zusammen
in einem Kessel aufschlagen kannst.

VANILLE-HIMBEER-CREME MIT WEISSER SCHOKOLADE



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

10



250 g QimiQ Whip Vanille,
gekühlt
150 Himbeeren, tiefgefroren
100 g weiße Schokolade,
geschmolzen

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Himbeeren dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
3. In Gläser dressieren, nach Belieben mit Himbeeren dekorieren und servieren.

VANILLE-SCHOKOLADE-TORTE



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

30



ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

6	Eier
180 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
40 g	Maisstärke
100 g	Mehl
40 g	Kakaopulver
30 ml	Sonnenblumenöl
	Butter, für die Tortenform
	Mehl, für die Tortenform

FÜR DIE VANILLECREME

250 g	QimiQ Whip Vanille, gekühlt
150 g	QimiQ Classic, gekühlt
80 g	Mascarpone
80 g	Zucker

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver gemeinsam in die Eimasse sieben. Zum Schluss das Öl geben.
3. In eine befettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Vanillecreme: Kaltes QimiQ Whip Vanille und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Mascarpone und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Creme auf dem Tortenboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn du für die Tortencreme keinen
Vanillepudding benötigst.





Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn du alle Zutaten zuerst pürieren
und dann aufschlagen kannst.

SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHEIBEN



PORTIONEN

4



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15



250 g QimiQ Whip, gekühlt
250 g Schinken, fein gehackt
1 EL Petersilie, fein gehackt
Senf
Pfeffer
Kren
4 Scheiben Weißbrot, getoastet

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Schinken, Petersilie und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Zum Portionieren mit zwei kleinen Löffeln Nockerln aus dem Mousse ausstechen und auf getoasteten Weißbrotscheiben servieren.

AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER



PORTIONEN

10



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20



250 g QimiQ Whip, gekühlt
500 g Butter, weich
1 TL Petersilie, fein gehackt
1 TL Schnittlauch, fein gehackt
1 TL Koriander, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
Salz
schwarzer Pfeffer,
frisch gemahlen

1. Butter leicht schaumig schlagen. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiterschlagen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form dressieren und gut durchkühlen lassen.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn deine Kräuterbutter den Geschmack
der frischen Kräuter zur Geltung bringt.





GRILLKOTELETT MIT MEDITERRANER GEWÜRZBUTTER UND AIOLI



PORTIONEN

10



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20



10 Stück Schweinskoteletts à 150 g
Salz und Pfeffer

FÜR DIE GEWÜRZBUTTER

250 g QimiQ Whip
500 g Butter
100 g rote Paprika, aus dem Glas, püriert
100 g Zwiebeln, fein gewürfelt
40 g Tomatenmark
5 g Knoblauch, gepresst
20 g Paprikapulver, edelsüß
1 EL Balsamico Essig,
1 EL Dijon Senf

20 g Salz
1 Prise Zucker
Thymian, gehackt
1 Prise Cayennepfeffer

FÜR DIE AIOLI

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
4 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen,
fein gehackt
1 Zitrone, Saft davon
Salz und Pfeffer

1. Für die Gewürzbutter: Butter schaumig rühren, kaltes QimiQ Whip langsam nach und nach dazugeben und schaumig schlagen. Restliche Zutaten dazugeben, abschmecken, dressieren und tiefkühlen.
2. Für die Aioli: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
3. Für die Grillkoteletts: Koteletts grillen und mit der Butter und Aioli servieren.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn du alles in einer Schüssel
aufschlagen kannst.

Die QimiQ Kochbücher



jetzt
bestellen
€12⁹⁰
exkl. Versand



jetzt
bestellen
€12⁹⁰
exkl. Versand



Bestelle einfach unter
der kostenlosen Hotline
AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800
oder auf www.QimiQ.com

Melde dich noch heute auf
www.QimiQ.com
zum Rezept-Newsletter an!



QimiQ Handels GmbH
Lettweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43(0) 6229 / 34 83-0 • F +43(0) 6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

www.QimiQ.com

Folge uns auf:

f/QimiQWorld  /MyQimiQChef