



GESTÜRZTE MANGOCREME



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

180 g Naturjogurt

Zitronensaft

4 EL Zucker

250 g Mango(s), püriert

Zitronenschale, zum Dekorieren

Minze, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Jogurt, Zitronensaft und Zucker dazumischen.
2. Mangopüree untermischen.
3. Die Creme in kleine Förmchen oder Kaffeetassen füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Vor dem Servieren stürzen und mit Zitronenschale und Minzeblättchen dekorieren.