

MANGO-KOKOS-CREME



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar





15

leich

ZUTATEN FÜR 1550 G

500 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
16 g	Zucker
250 ml	Kokosmilch
100 g	Mascarpone
400 g	Mangopüree, tiefgekühlt

ZUBEREITUNG

- 1. Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 3. In Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen