



MANGOTÖRTCHEN



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

425 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g Mangopüree

75 g Butter, flüssig

120 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Mangopüree auf die Hälfte einkochen und auskühlen lassen.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Dessertringe füllen und gut kühlen.
4. Nach Belieben mit geliertem Mango Püree übergießen und mit Heidelbeeren dekorieren.