



MANGO-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil
- Perfektes Schnittbild



ZUTATEN FÜR 1256 G

350 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

400 g Mangopüree

250 ml Vollrahm

160 g Zucker

30 ml Zitronensaft

20 g Gelatine

40 ml Wasser

1 Biskuit-Tortenboden Ø 26 cm

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht anschlagen und darauf achten dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mangopüree, Rahm, Zucker und Zitronensaft dazugeben und ca. 1-1,5 Minuten aufschlagen. (Bei grösseren Mengen, 3-4 Minuten aufschlagen.)
3. Eingeweichte Gelatine in 60° C heissem Wasser auflösen und zügig unter die Masse rühren.
4. Biskuitboden in einen Tortenring geben und die Masse darauf füllen. Gut durchkühlen.