



# KARAMELLISIERTE VANILLE-MANGO-CREME



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Classic Vanille

**400 g** Mango(s), gewürfelt

Rum

**16 g** Vanillezucker

**120 g** Brauner Zucker

**500 ml** Vollrahm

**6** Eigelb

Zucker, zum Karamellisieren

## ZUBEREITUNG

1. Mangowürfel mit Rum und Vanillezucker marinieren.
2. QimiQ Vanille leicht erwärmen und mit braunem Zucker glatt rühren.
3. Rahm und Eigelb einrühren.
4. Mangos in flache Förmchen geben und mit der Mischung bedecken.
5. Im Wasserbad bei 120°C ca. 30 Minuten ziehen lassen und danach auskühlen lassen.
6. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren.