



DUNKLE SCHOKOLADECREME MIT MANGOSPALTEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Creme kann sofort serviert werden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADECREME

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

125 ml Vollrahm, geschlagen

FÜR DIE MANGOGARNITUR

2 Mango(s)

2 EL Honig

Zitronenmelisse, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit geschmolzener Schokolade vermengen.
2. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. Mangos schälen, in hauchdünne Spalten schneiden und mit Honig beträufeln.
4. Dunkle Schokoladecreme in 4 Dessertschalen füllen. Mit den marinierten Mangospalten und Zitronenmelisse garnieren.