



MANGOCREME



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Creme kann sofort serviert werden
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Naturjogurt

2 EL Zitronensaft

100 g Puderzucker

250 g Mango(s), püriert

Himbeere(n), zum Dekorieren

Minze, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Jogurt, Zitronensaft, Puderzucker und Mangopüree dazumischen.
2. Creme in Gläser füllen und 15 Minuten kalt stellen.
3. Mit Himbeeren und Minzeblättern dekorieren.