# QimiQ

# **MANGOMOUSSE**



## **QimiQ VORTEILE**

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar





10

) leich

### **ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN**

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
80 g	Zucker
200 g	Mango(s), in Stücke geschnitten

### **ZUBEREITUNG**

- 1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen. In einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen
- 2. In Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen. Nach Belieben dekorieren.
- 3. content not maintained in this language