



MANGOMOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

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