



# MANGO-KOKOS-CREME



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**160 g** Zucker

**150 ml** Kokosmilch

**250 g** Mascarpone

**360 g** Mangopüree, tiefgekühlt

Mangostückchen

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.
4. content not maintained in this language