



# MANGO SLICES

## QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil
- Perfektes Schnittbild



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1205 G

**350 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**300 g** Mangopüree

**250 g** Vollrahm

**100 g** Zucker

**15 g** Gelatine

**40 g** Wasser

**150 g** Schokolade-Tortenboden

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht anschlagen und darauf achten dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mangopüree, Rahm und Zucker dazugeben und ca. 1-1,5 Minuten aufschlagen. (Bei größeren Mengen, 3-4 Minuten aufschlagen).
3. Eingeweichte Gelatine in 60° heissem Wasser auflösen und zügig unter die Masse rühren.
4. Biskuitboden in einen Backrahmen geben und die Masse darauf füllen. Gut durchkühlen.
5. Portionieren und beliebig dekorieren.