



# MANGOCREMEFÜLLUNG FÜR PROFITEROLES



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**125 g** Mango(s), püriert

**20 g** Zucker

**20 ml** Zitronensaft

**125** Vollrahm

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Mangopüree, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben
2. Creme in die Profiteroles dressieren und kühlen.