



MANGOCREMEFÜLLUNG FÜR PROFITEROLES



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

245 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

245 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

295 g Mangopüree

100 g Zucker

20 ml Zitronensaft

100 g Quark 20 % Fett

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic gemeinsam aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in die Profiteroles dressieren und kühlen.