



PACOJET - MANGO-PFEFFER-EISCREME



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

200 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Gelierzucker

200 ml Vollrahm

300 g Mango(s), püriert

2 Zitrone(n), Saft davon

8 Rote Pfefferkörner, zerdrückt

ZUBEREITUNG

1. Gelierzucker mit etwas Rahm auf ca. 85 °C erhitzen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut mixen.
3. In einen Pacojet Becher füllen und bei -23 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
4. Pacossieren.