



# GESTÜRZTE MANGOCREME



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**180 g** Yogourt nature

Jus d'un citron

**4 cs** Sucre

**250 g** Mango(s), réduit en purée

Zitronenschale, pour la décoration

Menthe, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Zitronensaft und Zucker dazumischen.
2. Mangopüree untermischen.
3. Die Creme in kleine Förmchen oder Kaffeetassen füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Vor dem Servieren stürzen und mit Zitronenschale und Minzeblättchen dekorieren.