



MANGOTÖRTCHEN



QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

425 g , réfrigéré

250 g

75 g Beurre,

120 g Sucre

PRÉPARATION

1. Mangopüree auf die Hälfte einkochen und auskühlen lassen.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Dessertringe füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Nach Belieben mit geliertem Mangopüree übergießen und mit Heidelbeeren dekorieren.