



MANGOTORTE



QimiQ AVANTAGES

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil
- Perfektes Schnittbild



INGRÉDIENTS POUR 1256 G

350 g , réfrigéré

400 g

250 ml Crème fouettée 36 % graisse

160 g Sucre

30 ml Jus d'un citron

20 g

40 ml Eau

1 Biskuit-Tortenboden Ø 26 cm

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mangopüree, Schlagobers, Zucker und Zitronensaft dazugeben und ca. 1-1,5 Minuten aufschlagen. (Bei größeren Mengen, 3-4 Minuten aufschlagen.)
3. Eingeweichte Gelatine in 60 °C heißem Wasser auflösen und zügig unter die Masse rühren.
4. Biskuitboden in einen Tortenring geben und die Masse darauffüllen. Gut durchkühlen.