



DUNKLE SCHOKOLADECREME MIT MANGOSPALTEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Creme kann sofort serviert werden



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADECREME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

125 ml Crème entière, fouetté

FÜR DIE MANGOGARNITUR

2 Mango(s)

2 cs Miel

Zitronenmelisse, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit geschmolzener Schokolade vermengen.
2. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Mangos schälen, in hauchdünne Spalten schneiden und mit Honig beträufeln.
4. Dunkle Schokoladecreme in 4 Dessertschalen füllen. Mit den marinierten Mangospalten und Zitronenmelisse garnieren.