



MANGOCREME



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Creme kann sofort serviert werden
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Yogourt nature

2 cs Jus d'un citron

100 g Sucre glace

250 g Mango(s), réduit en purée

Framboise(s), pour la décoration

Menthe, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Zitronensaft, Staubzucker und Mangopüree dazumischen.
2. Creme in Gläser füllen und 15 Minuten kalt stellen.
3. Mit Himbeeren und Minzeblättern dekorieren.