



MANGOLIKÖR (THERMOMIX)_LIQUEUR DE MANGUE (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
 - Stable à l'alcool et ne coagule donc pas
- Einfache und schnelle Zubereitung
 - Une préparation simple et rapide
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
 - Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses



INGRÉDIENTS POUR 1500 ML

| | |
|--------------|-------------------|
| 250 g | |
| 460 g | |
| 250 g | Maracujasaft |
| 4 | Jaune(s) d'œuf |
| 2 | Citron(s), le jus |
| 400 g | Wodka |

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten außer Wodka den Wodka zusammen in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 vermischen.
 - Mettre tous les ingrédients dans le bol du mixeur, sauf la vodka, et mélanger 10 sec/vitesse 10.
2. 7 Min./ 90°C/ Stufe 3 kochen.
 - Cuire pendant 7 minutes / 90°C/ vitesse 3.
3. 3 Min./90°C/Stufe 3 einstellen und währenddessen den Wodka langsam dazugeben.
 - Régler 3 min/90°C/niveau 3 et ajouter lentement la vodka pendant ce temps.
4. Heiß in Flaschen abfüllen, gut verschließen und kühlen.
 - Mettez en bouteille à chaud, fermez bien et réfrigérez.