



MANGO-KOKOS-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

80 g Zucker

160 g Mangopüree, tiefgekühlt

80 ml Kokosmilch

4 cl Kokosnusslikör (optional)

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mangopüree, Kokosmilch und Kokosnusslikör dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.