



MANGOTORTE



QimiQ VORTEILE

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



ZUTATEN FÜR 1256 G

350 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

400 g Mangopüree

250 ml Schlagobers 36 % Fett

160 g Zucker

30 ml Zitronensaft

20 g Gelatine

40 ml Wasser

1 Biskuit-Tortenboden Ø 26 cm

ZUBEREITUNG

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.