



# KARAMELLISIERTE VANILLE-MANGO-CREME



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

<b>500 g</b>	QimiQ Classic Vanille
<b>400 g</b>	Mango(s), gewürfelt
	Rum
<b>16 g</b>	Vanillezucker
<b>120 g</b>	Brauner Zucker
<b>500 ml</b>	Sahne 36 % Fett
<b>6</b>	Eigelb
	Feinkristallzucker, zum Karamellisieren

## ZUBEREITUNG

1. Mangowürfel mit Rum und Vanillezucker marinieren.
2. QimiQ Classic Vanille leicht erwärmen und mit braunem Zucker glatt rühren.
3. Sahne und Eidotter einrühren.
4. Mangos in flache Förmchen geben und mit der Mischung bedecken.
5. Im Wasserbad bei 120 Grad ca. 30 Minuten ziehen lassen und danach auskühlen lassen.
6. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren.