



# DUNKLE SCHOKOLADECREME MIT MANGOSPALTEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Creme kann sofort serviert werden



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADECREME

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**150 g** Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

**125 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DIE MANGOGARNITUR

**2** Mango(s)

**2 EL** Honig

Zitronenmelisse, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit geschmolzener Schokolade vermengen.
2. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Mangos schälen, in hauchdünne Spalten schneiden und mit Honig beträufeln.
4. Dunkle Schokoladecreme in 4 Dessertschalen füllen. Mit den marinierten Mangospalten und Zitronenmelisse garnieren.