MANGOMOUSSE

QimiQ VORTEILE

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

10

leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
80 g	Zucker
200 g	Mango(s), in Stücke geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen. In einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. In Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen. Nach Belieben dekorieren.
3. **Tipp:** Mit Kokosnusslikör verfeinern.