



# MANGO-KOKOS-CREME / DESSERTKONZEPT



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**160 g** Zucker

**150 ml** Kokosmilch

**250 g** Mascarpone

**360 g** Mangopüree, tiefgekühlt

## ZUM DEKORIEREN

Mangostückchen

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren und mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.
4. Mit Mangostücken dekorieren.