



MANGO-MOUSSE VON HEINZ MÜLLER



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipps

Anstatt Mangomark kann auch Apfelmark verwendet werden, sodass es ein Apfel-Mousse ist.

ZUTATEN FÜR 10 PORTION

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g Schlagobers 36 % Fett

350 g Mangomark

0.5 Zitrone(n), Saft davon

Ahornsirup, nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen, restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. In Gläser dressieren.
3. Ca. 2 Stunden abgedeckt kühl stellen.