



AUFGESCHLAGENE MILCHREIS-MANGOCREME MIT SCHOKOSTÜCKEN

QimiQ VORTEILE



15



leicht



Tipps

Anstelle von Erdbeere könnte man auch Mandarinstücke nehmen.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 4 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Milchreis, kalt (Grundrezept)

100 g Mangopüree (Boiron)

70 g Zucker

20 g Schokostücke

250 g Erdbeeren, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Den kalten Milchreis, Mangopüree und Zucker zugeben und bei höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen
3. Schokostücke unterheben.