



MANGOSCHNITTE

QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Tiefkühlstabil
- Perfektes Schnittbild



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1205 G

350 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

300 g Mangopüree

250 g Sahne 36 % Fett

100 g Zucker

15 g Gelatine

40 g Wasser

150 g Schokolade-Tortenboden

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht anschlagen und darauf achten dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mangopüree, Sahne und Zucker dazugeben und ca. 1-1,5 Minuten aufschlagen. (Bei größeren Mengen, 3-4 Minuten aufschlagen).
3. Eingeweichte Gelatine in 60° heißem Wasser auflösen und zügig unter die Masse rühren.
4. Biskuitboden in einen Backrahmen geben und die Masse darauf füllen. Gut durchkühlen.
5. Portionieren und beliebig dekorieren.