



MANGOCREMEFÜLLUNG FÜR PROFITEROLES



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Mango(s), püriert

20 g Zucker

20 ml Zitronensaft

125 Schlagobers 36 % Fett

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mangopüree, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Creme in die Profiteroles dressieren und kühlen.