



# MANGOCREMEFÜLLUNG FÜR PROFITEROLES



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1000 G

**245 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**245 g** QimiQ Classic, gekühlt

**295 g** Mangopüree

**100 g** Zucker

**20 ml** Zitronensaft

**100 g** Topfen / Quark 20 % Fett

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in die Profiteroles dressieren und kühlen.