



GESTÜRZTE MANGOCREME



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

180 g Yogourt nature

Jus d'un citron

4 cs Sucre

250 g Mangue, réduit en purée

Zeste de citron, pour la décoration

Menthe, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Zitronensaft und Zucker dazumischen.
2. Mangopüree untermischen.
3. Die Creme in kleine Förmchen oder Kaffeetassen füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Vor dem Servieren stürzen und mit Zitronenschale und Minzeblättchen dekorieren.