



# DUNKLE SCHOKOLADECREME MIT MANGOSPALTEN



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- La crème peut être servie immédiatement



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADECREME

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**150 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

**125 ml** Crème entière, fouetté

### FÜR DIE MANGOGARNITUR

**2** Mangue

**2 cs** Miel

Mélicse citronnelle, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit geschmolzener Schokolade vermengen.
2. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Mangos schälen, in hauchdünne Spalten schneiden und mit Honig beträufeln.
4. Dunkle Schokoladecreme in 4 Dessertschalen füllen. Mit den marinierten Mangospalten und Zitronenmelisse garnieren.