



# MANGOCREME



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- La crème peut être servie immédiatement
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**250 g** Yogourt nature

**2 cs** Jus d'un citron

**100 g** Sucre glace

**250 g** Mangue, réduit en purée

Framboise(s), pour la décoration

Menthe, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Zitronensaft, Staubzucker und Mangopüree dazumischen.
2. Creme in Gläser füllen und 15 Minuten kalt stellen.
3. Mit Himbeeren und Minzeblättern dekorieren.