



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.