



# MANGOSCHNITTE

## QimiQ AVANTAGES

- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Stable à la congélation
- Structure parfaite quand le gâteau est découpé



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1205 G

**350 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**300 g** Purée de fruit mangue

**250 g** Crème entière

**100 g** Sucre

**15 g**

**40 g** Eau

**150 g** fond de biscuit au chocolat

## PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht anschlagen und darauf achten dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mangopüree, Sahne und Zucker dazugeben und ca. 1-1,5 Minuten aufschlagen. (Bei größeren Mengen, 3-4 Minuten aufschlagen).
3. Eingeweichte Gelatine in 60° heißem Wasser auflösen und zügig unter die Masse rühren.
4. Biskuitboden in einen Backrahmen geben und die Masse darauf füllen. Gut durchkühlen.
5. Portionieren und beliebig dekorieren.