



GESTÜRZTE MANGOCREME



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6

250 g QimiQ Classic,

180 g Yogurt naturale

Succo di limone

4 Zucchero

250 g Mango,

Scorza di limone,

Menta,

PREPARAZIONE

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.