



# MANGOTORTE



## QimiQ VANTAGGI

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil
- Perfektes Schnittbild



## INGREDIENTI PER 1256 G

**350 g** QimiQ Whip,

**400 g** Purè di frutta mango

**250**

**160 g** Zucchero

**30** Succo di limone

**20 g**

**40** Aqua

**1** Fondo di torta di pan de Spagna Ø 26 cm

## PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mangopüree, Schlagobers, Zucker und Zitronensaft dazugeben und ca. 1-1,5 Minuten aufschlagen. (Bei größeren Mengen, 3-4 Minuten aufschlagen.)
3. Eingeweichte Gelatine in 60 °C heißem Wasser auflösen und zügig unter die Masse rühren.
4. Biskuitboden in einen Tortenring geben und die Masse darauffüllen. Gut durchkühlen.