



DUNKLE SCHOKOLADECREME MIT MANGOSPALTEN



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Creme kann sofort serviert werden



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADECREME

250 g QimiQ Classic,

150 g Cioccolato nero (40-60% di cacao),

125 Panna, 36 % di grassi,

FÜR DIE MANGOGARNITUR

2 Mango

2 Miele

Verbena odorosa,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit geschmolzener Schokolade vermengen.
2. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Mangos schälen, in hauchdünne Spalten schneiden und mit Honig beträufeln.
4. Dunkle Schokoladecreme in 4 Dessertschalen füllen. Mit den marinierten Mangospalten und Zitronenmelisse garnieren.