



MANGOCREME



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Creme kann sofort serviert werden
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,

250 g Yogurt naturale

2 Succo di limone

100 g Zucchero a velo

250 g Mango,

Lampioni,

Menta,

PREPARAZIONE

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.