



# 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.