



Mango Honig Creme

Zutaten (für 100 Portionen)		Menge
375474	Bayerische Creme OK	1,5 kg
	Wasser	3 l
	Joghurt 1,5% Fett	3,75 kg
446709	Mangopüree (TK, Bestcon)	1,5 kg
129220	Honneurs-Honig, goldklar	200 g

Zubereitung:

Bayerische Creme in kaltes Wasser (4-7°C) einrühren und 4 Minuten aufschlagen. Joghurt dazugeben und weitere 2 Minuten schlagen. Mangomus mit Honig glattrühren und unter die Joghurtcreme ziehen, in geeignete Dessertgläser portionieren und ca. 30 Minuten kalt stellen.

1 Portion 125 g

Nährwerte pro 100g

Energie	107 kcal/ 447 kJ
Eiweiß	3 g
Fett	3 g
Kohlenhydrate	17 g

Nährwerte pro 125g

Energie	543 kJ/ 130 Kcal
Eiweiß	3 g
Fett	4 g
Kohlenhydrate	21 g