



MANGO-KOKOS-CREME

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 200 ml** Rahm oder pflanzliche Alternative
- 1 EL** Zitronensaft
- 200 ml** Kokosmilch
- 100 ml** Mangopüree
- 1 EL** Puderzucker

ZUBEREITUNG

Rahm oder pflanzliche Alternative, Kokosmilch, Mangopüree, Zitronensaft und Puderzucker gut verrühren und durch Kisag Trichter & Sieb direkt in einen 0.5 L Kisag Whipper füllen. 1 Kisag Bläserkapsel einführen und kräftig schütteln. Die Menge des Mangopürees kann je nach Geschmack variiert werden.

→ **Tipp:** Mangopüree kannst du ganz einfach selbst machen: Die reife! Frucht in einem Standmixer fein pürieren und durch Kisag Trichter & Sieb passieren.

Freude am Kochen!

Weitere Rezepte unter [kisag.ch](https://www.kisag.ch)