



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTION

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**100 g** Zucker

**70 g** Orangensaft

**125 g** Jogurt Nature

**125 g** Vollrahm, geschlagen

**1** Biskuitboden

Früchte

## ZUBEREITUNG

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Orangensaft und Magerjogurt dazugeben und gut vermischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
2. Creme auf den Biskuitboden streichen und mit frischen Früchten belegen.
3. Die Torte mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).