



ORANGENCREME



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTION

1 Orange(n)

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 ml Orangensaft, gepresst

250 g Naturjogurt

2 EL Brauner Zucker

ZUM GARNIEREN

125 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Orange schälen, filetieren, in kleine Stücke schneiden und in Dessertschalen füllen.
2. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Orangensaft, Jogurt und braunen Zucker dazugeben und gut vermischen.
3. Die Creme über die Orangenstücke verteilen und bis zum Servieren kühlen.
4. Mit geschlagener Sahne garniert servieren.