



ORANGEN-TOPFEN-CREME



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Hüttenkäse 10 % Fett

125 g Quark 20 % Fett

150 ml Orangensaft

3 EL Honig

175 g Mandarinen Konserve, abgetropft

Minze, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hüttenkäse, Quark, Orangensaft und Honig dazugeben und gut vermischen.
2. Mandarinen spalten abtropfen lassen und unterheben.
3. In Dessertschalen füllen, mit Minzblättern garnieren und servieren.