



# ORANGEN-TOPFEN-CREME



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme,

**250 g** Quark 20 % Fett

**80 ml** Milch

**1** Orange(n), Saft davon

**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. Topfen, Milch, Orangensaft und Honig dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mandarinenpalten abtropfen lassen und unterheben.
4. In Dessertschalen füllen, mit Minzblättern garnieren und servieren.