



ORANGEN-LEBKUCHENMOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

50 g Weisse Schokolade, geschmolzen

50 g Naturjogurt

3 EL Zucker

2 TL Lebkuchengewürz

2 Blondorange(n)

150 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren, Schokolade, Jogurt, Zucker und Lebkuchengewürz dazugeben und gut mischen.
2. Schale der Orangen abreiben, Orangen filettieren und Saft auffangen. Abgeriebene Schale, Filets und Saft zu der QimiQ-Masse geben und gut mischen.
3. Rahm vorsichtig unterheben.
4. Masse in Gläser füllen und mind. 4 Stunden kühl stellen.