



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTION

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Sucre

70 g Jus d'orange

125 g Yogourt nature

125 g Crème entière, fouetté

1 Fond de biscuit

Fruits

PRÉPARATION

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