



ORANGEN-TOPFEN-CREME



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Hüttenkäse 10 % Fett

125 g Topfen / Quark 20 % Fett

150 ml Jus d'orange

3 cs Miel

175 g Mandarinen Konserve, abgetropft_Mandarines, en conserve et égouttées
Menthe, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hüttenkäse, Topfen, Orangensaft und Honig dazugeben und gut vermischen.
2. Mandarinenpalten unterheben.
3. In Dessertschalen füllen, mit Minzblättern garnieren und servieren.