



ORANGENTIRAMISU MIT GEBRANNTEN MANDELN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Mascarpone

50 g Sucre

100 ml Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

12 Biscuits à la cuillère

2 cs Jus d'orange

1 Orange(s), pelée

30 g Mandeln, geröstet, finement hachées

PRÉPARATION

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone und Zucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
2. Die Hälfte der Creme in Gläser füllen, die Biskotten zerteilen, in den Orangensaft tunken und mit der gezuckerten Seite nach unten darauflegen. Die Orangenstücke darauf verteilen und mit der restlichen Creme abdecken.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen. Vor dem Servieren mit den gehackten Mandeln bestreuen.