



ORANGENMOUSSE



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Mascarpone

60 g Sucre

80 ml Jus d'orange

1 Orange(s), zeste finement râpé

4 cl Orangenlikör, Cointreau

125 ml Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Orangensaft und -schale und Orangenlikör dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Creme in Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.
3. Gut durchkühlen lassen.