



ORANGENJOGHURT MIT SESAM



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Yogourt nature

2 Orange(s), pelée

1 Sucre vanillé

60 ml Jus d'orange

1 cs Sesam, geröstet

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magerjoghurt, Orangen, Vanillezucker und Orangensaft dazugeben und gut vermischen.
3. Mit flüssigem Süßstoff abschmecken, portionieren, mit Sesam bestreuen und kalt stellen.