



# ORANGEN-TOPFEN-CREME



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsichers, echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**250 g** ,

**250 g** Topfen / Quark 20 % Fett

**80 ml** Lait

**1** Orange(s), le jus

**3 cs** Miel

**175 g** Mandarinen Konserve, abgetropft\_Mandarines, en conserve et égouttées  
Menthe, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Topfen, Milch, Orangensaft und Honig dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mandarinspalten unterheben.
4. In Dessertschalen füllen, mit Minzblättern garnieren und servieren.