



## INGRÉDIENTS POUR 1 KG

<b>110 g</b>	
<b>110 g</b>	QimiQ Base crème
<b>230 g</b>	Huile de colza
<b>250 g</b>	
<b>130 g</b>	
<b>3 g</b>	Zeste d'orange
<b>150 g</b>	Sucre
<b>2 g</b>	Cannelle, moulues
<b>20 g</b>	Jus d'un citron

## PRÉPARATION

1. Im Thermomix ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und QimiQ Saucenbasis dazumischen.
2. Das Rapsöl langsam einarbeiten damit eine homogene Masse entsteht.
3. Johannisbeerpüree und Goji-Beeren dazugeben und fein pürieren.
4. Mit Zucker, Zimt, Orangenschale und Zitronensaft abschmecken und kalt stellen.
5. Tipp: Als Lava-Kuchen-Füllung verwenden. Bei einem Biskuit die Mitte ausschneiden und mit der Creme füllen