



# ORANGENCREME



## QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTION

1 Orange(n)

## FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 ml Orangensaft, gepresst

250 g Naturjoghurt

2 EL Brauner Zucker

## ZUM GARNIEREN

125 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Orange schälen, filetieren, in kleine Stücke schneiden und in Dessertschalen füllen.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Orangensaft, Joghurt und braunen Zucker dazugeben und gut vermischen.
3. Die Creme über die Orangenstücke verteilen und bis zum Servieren kühlen.
4. Mit geschlagener Sahne garniert servieren.