



# ORANGEN-TOPFEN-CREME



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 g** Hüttenkäse 10 % Fett

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

**150 ml** Orangensaft

**3 EL** Honig

**175 g** Mandarinen Konserve, abgetropft

Minze, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hüttenkäse, Topfen, Orangensaft und Honig dazugeben und gut vermischen.
2. Mandarinen spalten unterheben.
3. In Dessertschalen füllen, mit Minzblättern garnieren und servieren.