



ORANGENMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Mascarpone

60 g Zucker

80 ml Orangensaft

1 Orange(n), fein geriebene Schale

4 cl Orangenlikör, Cointreau

125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Orangensaft und -schale und Orangenlikör dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Creme in Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.
3. Gut durchkühlen lassen.