



ORANGENJOGHURT MIT SESAM



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Magerjoghurt

2 Orange(n), geschält

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

60 ml Orangensaft

1 EL Sesam, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magerjoghurt, Orangen, Vanillezucker und Orangensaft dazugeben und gut vermischen.
3. Mit flüssigem Süßstoff abschmecken, portionieren, mit Sesam bestreuen und kalt stellen.