



# ORANGEN-TOPFEN-CREME



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsichers, echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme,

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

**80 ml** Milch

**1** Orange(n), Saft davon

**3 EL** Honig

**175 g** Mandarinen Konserve, abgetropft

Minze, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Topfen, Milch, Orangensaft und Honig dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mandarinspalten unterheben.
4. In Dessertschalen füllen, mit Minzblättern garnieren und servieren.