



OBSTTORTE

QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réduit la formation de peau
- Réduit la coloration



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTION

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Sucre

70 g Jus d'orange

125 g Yogourt nature

125 g Crème entière, fouetté

1 Fond de biscuit

Fruits

PRÉPARATION

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Orangensaft und Magerjoghurt dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Creme auf den Biskuitboden streichen und mit frischen Früchten belegen.
3. Die Torte mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).