



ORANGEN-TOPFEN-CREME



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Cottage cheese, 10 % de matière grasse

125 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

150 ml Jus d'orange

3 cs Miel

175 g Mandarines, en conserve et égouttées

Menthe, pour la décoration

PRÉPARATION

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