



# MOUSSE ORANGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Mascarpone

**60 g** Sucre

**80 ml** Jus d'orange

**1** Orange(s), zeste finement râpé

**4 cl** Liqueur d'orange, Cointreau

**125 ml** Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

## PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le mascarpone, le sucre, le jus, le zeste et la liqueur d'orange et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
2. Garnir des verrines de crème et décorer à volonté.
3. Bien réfrigérer.