



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 6 PORTIONS

250 g QimiQ Whip ,

250 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

80 ml Lait

1 Orange(s), le jus

3 cs Miel

175 g Mandarines, en conserve et égouttées

Menthe, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Kaltetes 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.