



INGRÉDIENTS POUR 1 KG

110 g QimiQ Sauce Base

110 g QimiQ Base crème

230 g Huile de colza

250 g

130 g

3 g Zeste d'orange

150 g Sucre

2 g Cannelle, moulues

20 g Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Im Thermomix ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und QimiQ Saucenbasis dazumischen.
2. Das Rapsöl langsam einarbeiten damit eine homogene Masse entsteht.
3. Johannisbeerpüree und Goji-Beeren dazugeben und fein pürieren.
4. Mit Zucker, Zimt, Orangenschale und Zitronensaft abschmecken und kalt stellen.
5. Tipp: Als Lava-Kuchen-Füllung verwenden. Bei einem Biskuit die Mitte ausschneiden und mit der Creme füllen