



HALLOWEEN OBSTALAT IN ORANGENFRATZE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Goût naturel



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

8 Orange(s)

FÜR DEN OBSTALAT

2 Pomme(s), évidé

1 Poire(s), évidé

4 Kiwi(s), pelée

200 g Raisins

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

250 g Yogourt nature

100 ml Jus d'orange

1 cs Sucre

ZUM GARNIEREN

Menthe

PRÉPARATION

1. Orangen waschen. Oben ein Stück (den Deckel) abschneiden. Das Fruchtfleisch mit einem spitzen Messer von der Schale lösen, herausnehmen und zur Seite stellen. Die Orangen mit einem Löffel aushöhlen, den Saft dabei auffangen. Mit einem spitzen Messer Halloweengrimassen in die Orangen hineinschneiden.
2. Für den Obstsalat Orangenfruchtfleisch klein schneiden und zusammen mit dem restlichen Obst in eine Schüssel geben.
3. Für die Sauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Zucker und Orangensaft dazugeben und gut verrühren.
4. Die Sauce über die Früchte gießen und vorsichtig vermischen.
5. Obstsalat in die ausgehöhlten Orangen füllen, mit grüne Minze garnieren.