



## QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen (AFI)



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 12 PORTION

**250 g** QimiQ Classic,

**100 g** Zucchero

**70 g** Succo d'arancia

**125 g** Yogurt naturale

**125 g** Panna, 36 % di grassi,

**1** Fondo di torta alla frutta

Frutti

## PREPARAZIONE

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Orangensaft und Magerjoghurt dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Creme auf den Biskuitboden streichen und mit frischen Früchten belegen.
3. Die Torte mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).