



ORANGEN-TOPFEN-CREME



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,

100 g Cottage cheese, 10 % di grassi

125 g Ricotta, 20 % di grassi

150 Succo d'arancia

3 Miele

175 g Mandarini, in conserva e sgocciolati

Menta,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hüttenkäse, Topfen, Orangensaft und Honig dazugeben und gut vermischen.
2. Mandarinspalten unterheben.
3. In Dessertschalen füllen, mit Minzblättern garnieren und servieren.