



# ORANGENMOUSSE



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**250 g** QimiQ Classic,

**100 g** Mascarpone

**60 g** Zucchero

**80** Succo d'arancia

**1** arancia (arancie),

**4 cl** Liquore all'arancia, Cointreau

**125** ,

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Orangensaft und -schale und Orangenlikör dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Creme in Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.
3. Gut durchkühlen lassen.