



JOGHURT-ORANGEN-KUCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Zeit- und Ressourcenersparnis



INGREDIENTI PER 1470 G

150 g QimiQ Sauce Base

250 g Burro,

225 g Zucchero

250 g Uovo (Uova)

200 g Yogurt greco

320 g

50 g Concentrato d'arancia

15 g Livieto

5 g Scorza d'arancia

4 g Cardamomo,

1 g Sale

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 170°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb, QimiQ Sahne-Basis und geschmolzene Butter gut verrühren.
3. Die Hälfte vom Zucker, Mehl, Backpulver, Salz, Orangenzkonzentrat, Orangenschale und Cardamon dazugeben und unterrühren.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben.
5. Masse in eine ausgefettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.