



ORANGEN-TOPFEN-CREME



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsichers, echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



sempliment

INGREDIENTI PER 6

250 g QimiQ Whip,

250 g Ricotta, 20 % di grassi

80 Latte

1 arancia (arancie),

3 Miele

175 g Mandarini, in conserva e sgocciolati

Menta,

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Topfen, Milch, Orangensaft und Honig dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mandarinspalten unterheben.
4. In Dessertschalen füllen, mit Minzblättern garnieren und servieren.