



ORANGEN-FEIGEN-TRAUM

ZUTATEN

CRÈME

- 150 g** Vollrahm
- 60 g** Zucker
- 1** Orange (Schale)
- 100 g** QuimiQ
- 300 g** Rahmquark

KOMPOTT

- 2 – 3** Orangen, filetiert
- 200 g** Orangensaft
- 50 g** Zucker
- 1** Vanilleschote (Mark)
- 1 TL** Maizena
- 4** Feigen, getrocknet

ZUBEREITUNG

VORBEREITUNG

1. Schale von einer Orange mit dem Sparschäler abziehen und beiseite stellen
2. Orangen filetieren, Saft ausdrücken und Filets beiseite stellen
3. Vollrahm in den Mixtopf geben und mit Rühraufsatz steif schlagen ca. 1 Min. / Stufe 3 – (Bitte gut beobachten)
4. Schlagrahm umfüllen und kühlstellen
5. Mixtopf auswaschen und gut trocknen

KOMPOTT

1. Zucker 10 Sek. / Stufe 10 pulverisieren
2. Orangensaft und Vanillemark begeben und 5 Min. / 100 Grad / Stufe 2 aufkochen
3. Weitere 2 Min. / 100 Grad / Stufe 2 einstellen
4. Maizena in wenig Orangensaft auflösen, in das laufende Messer begeben, und für die restliche Zeit köcheln lassen
5. Währenddessen die Feigen in kleine Würfelchen schneiden und zu den Orangenfilets geben
6. Orangenfilets mit heissem Sud übergossen und anschliessend kalt stellen

ZUBEREITUNG

CRÈME

1. Zucker 10 Sek. / Stufe 10 pulverisieren
2. Vorbereitete Orangenschale (gut abtrocknen) zum Zucker geben und 20 Sek. / Stufe 10 zerkleinern
3. QimiQ und Quark begeben und im Linkslauf 20 Sek. / Stufe 4 gut mischen
4. Rahm begeben und mit Rühraufsatz 10 Sek. / Stufe 2 unterheben
5. Erkaltes Kompott in kleine Gläser füllen und mit der Creme bedecken