



VERRINES DE TIRAMISU FORÊT-NOIRE AUX CERISES



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- L'utilisation d'œufs n'est pas nécessaire
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA CRÈME

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
60 g	Mascarpone
80 g	Sucre glace
125 ml	Lait
500 g	Cerises, en conserve et égouttées
250 ml	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

POUR LES BISCUITS À LA CUILÈRE

40	Biscuits à la cuillère
125 ml	Jus de cerise
	Rhum
	Cannelle
	Coupeaux de chocolat, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Pour la crème, battre le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le mascarpone, le sucre en poudre, le lait et les cerises.
2. Incorporer la crème fouettée.
3. Mouiller les biscuits de mélange rhum-cannelle-jus de cerises et en remplir les verrines en alternant avec la crème. Terminer avec de la crème et réfrigérer au moins 4 heures (si possible toute la nuit).
4. Saupoudrer de flocons de chocolat avant de servir.