



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- L'utilisation d'œufs n'est pas nécessaire



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>125 g</b>	Mascarpone
<b>125 ml</b>	Lait
<b>1 cs</b>	Löskaffeepulver
<b>80 g</b>	Sucre
<b>1</b>	Sucre vanillé
<b>2 cs</b>	Amaretto
<b>250 ml</b>	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

### POUR LES BISCUITS À LA CUILLÈRE

<b>30 Stück</b>	Biscuits à la cuillère
<b>200 ml</b>	Café express, tiède
<b>2 cs</b>	Sucre
<b>2 cs</b>	Rhum
<b>20 g</b>	Poudre de cacao, pour saupoudrer

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le mascarpone, le lait, le café soluble, le sucre, le sucre vanillé et l'Amaretto et mélanger. Incorporer la crème fouettée
2. Asperger les biscuits à la cuillère du mélange rhum-café et les disposer dans un plat en alternant avec la crème. Terminer avec la crème.
3. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit) et saupoudrer de cacao avant de servir.