



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

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

POUR LES BISCUITS À LA CUILLÈRE

30 Stück	Biscuits à la cuillère
200 ml	Café express, tiède
2 cs	Sucre
2 cs	Rhum
20 g	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.