



# CHEESE CAKE SANS CUISSON



## QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Petit-beurres, émietté

**150 g** Fromage frais

**40 ml** Lait

**80 g** Sucre

**1** Citron(s), jus et zeste finement râpé

**125 ml** Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

**250 g** Fraises, coupés en petits dés

## PRÉPARATION

1. Broyer grossièrement les petit biscuits au beurre et placer les dans des moules pour faire la base.
2. Fouetter le QimiQ classique à température ambiante jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le fromage frais, le lait, le sucre, le jus de citron et le zeste de citron puis bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
3. Alternier les couches de fraises et de fromage frais dans les moules. Réfrigérer pendant au moins 4 heures.