



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.