



# TRANCHES AUX CERISES DE MICHA SCHÄRER



## QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>1</b>	Schokoladebiskuitboden, gebacken
<b>500 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>5 cl</b>	
<b>100 g</b>	Kirschmarmelade
<b>100 g</b>	Séré maigre
<b>50 g</b>	Sucre
<b>100</b>	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté
<b>125 g</b>	Kirschen, évidé
<b>50 g</b>	Coupeaux de chocolat

## PRÉPARATION

1. Déposer le biscuit au chocolat dans une forme carrée (pour des morceaux rectangulaires ou dans une forme ronde pour des morceaux de tarte) et humidifier avec le kirsch.
2. Fouetter le QimiQ Classic Nature non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la confiture de griottes, le séré et le sucre et bien mélanger. Battre la crème entière en chantilly et incorporer avec les cerises à la masse.
3. Répartir la masse de cerises sur le fond de biscuit et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
4. Garnir avec des copeaux de chocolat.