



PARFAIT À LA LIQUEUR AUX ŒUFS



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Stable à la congélation



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 ml Liqueur aux œufs

80 g Sucre

2 paquet Sucre vanillé

125 Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la liqueur, le sucre et la pulpe de vanille.
2. Incorporer la crème fouettée.
3. Chemiser de petits moules de film alimentaire, y verser la masse et congeler au moins 4 heures.