



VERRINE DE TRIFLE AVEC PAIN D'ÉPICE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Fromage frais

125 ml Crème fouettée 36 % graisse

40 ml Lait

80 g Sucre

1 Orange(s), jus et zeste finement râpé

1 Msp. Cannelle

100 g pain d'épices avec chocolat, coupé en dés

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage frais, le lait, le sucre, le jus et le zeste d'orange, et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
2. Garnir les verrines en alternance de crème et de pain d'épice au chocolat.
3. Placer au moins 4 heures au réfrigérateur.