



QimiQ AVANTAGES

- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Préparation simple et rapide
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



20



Tipps

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

POUR LA CRÈME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 g Amandes, râpée

80 g Sucre

2 cl Amaretto

300 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

POUR LES BISCUITS À LA CUILLÈRE

60 Biscuits à la cuillère

100 ml Lait

1 cs Rhum

1 cs Sucre

PRÉPARATION

1. Pour la crème: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les amandes, le sucre et l'amaretto et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
3. Mélanger le lait, le rhum et le sucre. Chemiser un moule à charnière de pélerines et napper les biscuits d'une partie du mélange au lait. Recouvrir d'une partie de la crème, garnir cette couche de biscottes et poursuivre jusqu'à l'utilisation de toutes les biscottes. La dernière couche devrait être de la crème.
4. Réfrigérer au moins 4 heures et décorer selon les goûts.