



# TARTE EN FORME DE CŒUR POUR LA FÊTE DES MÈRES



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LE FOND

**200 g** Biscuits à la cuillère

**100 g** Beurre, fondu

### POUR LA CRÈME

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Fromage frais

**75 g** Sucre

**1** Citron(s), le jus

**250 ml** Crème fouettée 36 % graisse

### POUR LA DÉCORATION

**200 g** Framboise(s)

## PRÉPARATION

1. Pour le fond, mélanger les biscuits à la cuillère râpés et le beurre et étaler le mélange dans un moule à tarte en forme de cœur.
2. Pour la crème, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage frais, le sucre et le jus de citron et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée. Répartir la masse sur le fond et bien lisser.
3. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit). Garnir la tarte de framboises.