



TERRINE FRAMBOISE-NOIX DE COCO



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à l'alcool et aux acides



15

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONEN, 1 LITER KASTENFORM

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Séré maigre

80 g Sucre

2 cs Jus d'un citron

2 cs Liqueur de noix de coco

150 g Crème entière, fouetté

200 g Framboise(s), tiefgekühlt

50 g Biscuits à la cuillère, coupé en dés

POUR LA DÉCORATION

200 g Framboise(s)

1 cs Sucre glace

2 cs Noix de coco râpée

100 g Crème entière, fouetté

Menthe

PRÉPARATION

1. Pour la crème: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le séré, le sucre, le jus de citron et la liqueur de coco. Incorporer la crème fouettée. Pour terminer, mélanger délicatement les framboises et les biscuits à la cuillère.
2. Foncer un moule à cake de film alimentaire, y verser la crème et laisser prendre au moins 4 heures au réfrigérateur (dans l'idéal toute la nuit).
3. Démouler la terrine sur un plat et retirer le film alimentaire.
4. Pour la décoration, réserver quelques belles framboises. Réduire le reste des framboises en purée avec le sucre glace et passer le mélange à travers un tamis.
5. Saupoudrer la terrine de noix de coco râpée. Garnir de rosettes de crème, de framboises fraîches et de feuilles de menthe. Découper en tranches et dresser sur des assiettes avec la sauce à la framboise.