



RHABARBERTRIFLE

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Bonne stabilité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Rhubarbe, fraîche, pelée

3 cs Sucre

2 cs Eau

20 g Confiture de groseille rouge

1 cs Jus d'un citron

10 g Fécule de maïs

100 g Biscuits à la cuillère, coupé en dés

125 g Séré maigre

50 ml Lait

80 g Sucre

100 ml Crème entière, fouetté

DEKORATION

3 Fraises, coupées en deux

12 Amaretti, écrasé

PRÉPARATION

1. Rhubarbe mit Zucker, Wasser, Marmelade und Zitronensaft in einen Topf geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen bis der Rhubarbe weich ist. Stärke mit etwas Wasser verrühren und Rhubarberkompott damit binden. Auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Topfen, Milch und Zucker dazugeben und gut verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Biskotten in Gläser verteilen. Rhubarberkompott darauf geben, mit der Creme abschließen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Mit Erdbeerhälften und Amarettini dekorieren.