



TARTE AUX CERISES ET À LA SEMOULE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1

POUR LE FOND

300 g Cini Minis, émiétés finement

110 g Beurre, fondu

POUR LA GARNITURE

250 g QimiQ Base crème

300 ml Lait

60 g Sucre

Cannelle

100 Semoule de blé

250 ml Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

400 g Cerises, évidé

POUR LA DÉCORATION

200 g Glaçage de chocolat

Cerises

PRÉPARATION

1. Pour le fond de tarte: bien mélanger les Cini Mini Flakes et le beurre fondu et les presser dans un moule à tarte.
2. Pour la garniture: porter le lait, le sucre et la cannelle à ébullition. Ajouter la semoule et mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse épaisse.
3. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, y ajouter la semoule et la crème fouettée.
4. content not maintained in this language
5. Napper la tarte de glaçage au chocolat et refroidir encore une demi-heure. Décorer de cerises.