



TARTE À L'ANANAS ET AUX AMANDES

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Saveur légère avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 TARTE, 26 CM Ø

POUR LE FOND

200 g Petit-beurres, finement râpé

100 g Beurre, fondu

POUR LA CRÈME AUX AMANDES

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Fromage frais

80 g Amandes, râpée

90 g Sucre

25 ml Amaretto

250 ml Crème entière, fouetté

260 g Ananas, en conserve et égoutté

PRÉPARATION

1. Pour le fond, mélanger les petit-beurres et le beurre fondu et appuyer la masse dans le moule.
2. Pour la crème aux amandes, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage frais, les amandes, le sucre et l'Amaretto et mélanger. Incorporer la crème fouettée.
3. Verser un tiers de la masse sur le fond de petit-beurres, y répartir les ananas et terminer avec le restant de la crème. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
4. Garnir à votre convenance.