



TRIFLE AUX BAIES

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Préparation simple et rapide
- Saveur légère avec moins de matières grasses
- Goût naturel



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 g	Biscuits à la cuillère, coupé en dés
50 ml	Jus d'orange
250 g	Fraises, coupé en quartiers
125 g	Framboise(s)
125 g	Myrtille(s)
125 g	Fromage blanc, 10 % de matières grasses
40 g	Sucre vanillé
	Graines de 1 gousse de vanille
50 ml	Lait
125 ml	Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Répartir les biscuits à la cuillère dans 4 verres et asperger de jus d'orange.
2. Garder quelques baies pour la décoration, répartir le restant des baies sur les biscuits à la cuillère.
3. Pour la crème, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage blanc, le sucre vanillé, les graines grattées de la gousse de vanille et le lait et mélanger. Incorporer la crème fouettée.
4. Remplir la crème dans les verres et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit). Garnir avec le restant des baies et servir.