



# CRÈME CAIPIRINHA



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Yogourt nature

**75 ml** Jus de limette

Zeste de limette

**50 ml** Cachaça / rhum de canne à sucre

**125 g** Sucre

**125 ml** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le yogourt, le jus et le zeste de limette, le Cachaça et le sucre et mélanger. Incorporer la crème fouettée.
3. Verser dans des verres et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).