



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 10 PORTIONS

160 g Biscuits à la cuillère, coupé en dés

100 ml Jus d'orange

500 g Fraises, coupé en quartiers

250 g Framboise(s)

250 g Myrtille(s)

POUR LA CRÈME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Fromage blanc, 10 % de matières grasses

60 g Sucre

100 ml Lait

250 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.