



# TRIFLE AU FROMAGE FRAIS ET AUX BAIES AVEC AMARETTI

## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Économie de temps et de ressources



15



simplement



## INGRÉDIENTS POUR 1150 G

**500 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**100 g** Sucre

**250 g** Fromage frais

**200 g** de petits fruits rouges, surgelés

**100 ml** Jus d'orange

## POUR LA DÉCORATION

**200 g** Compote de fruits rouges

Amaretti

Menthe

## PRÉPARATION

1. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Ajouter le fromage frais, le mélange de baies, le jus d'orange, le sucre et les miettes d'amaretti et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Verser une cuillerée à soupe de compote de fruits rouges dans le verre, dresser la crème par-dessus et garnir avec des amaretti et des feuilles de menthe.