



# MOUSSE AU CITRON ET FROMAGE FRAIS



## QimiQ AVANTAGES

- 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 6 PORTIONS

**250 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**200 g** Fromage frais, 4,5 % de matières grasses

**60 ml** Lait

**40 ml** Jus d'un citron

**100 g** Sucre

## POUR LA DÉCORATION

Sirop de caramel

Framboise(s)

Mélisse citronnelle

## 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 jus de citron et le sucre et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Remplir la mousse dans une poche à douille et dresser dans des verres. Bien réfrigérer.
4. Garnir avec du sirop de caramel, des framboises et la mélisse citronnelle.