



TIRAMISU AUX POMMES DE STYRIE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplement

Conseils

Mélanger de petits dés de pomme à la crème.

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

POUR LA CRÈME

500 QimiQ Tiramisu, réfrigéré

180 g Compote de pommes, conserve

0.5 cc Cannelle

1 cc Jus d'un citron

POUR LES BISCUITS À LA CUILLÈRE

30 Biscuits à la cuillère

200 ml Lait, tiède

20 g Poudre de cacao, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter la purée de pommes, le sucre, le jus de citron et la cannelle. Incorporer la crème fouettée.
3. Garnir le fond d'un saladier de pèlerines. Mélanger le lait tiède et le sucre, et en verser la moitié sur les biscuits. Couvrir les pèlerines d'une partie de la crème et continuer ainsi jusqu'à ce que la crème et les biscuits soient entièrement utilisés. La dernière couche devrait être de la crème.
4. Réfrigérer au moins 4 heures et saupoudrer de cacao juste avant de servir.