



MERINGUES À LA MOUSSE SUCRÉE VANILLE ET AMARETTO DE MICHA SCHÄRER



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

300 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Séré maigre

80 g Sucre cristallisé

2 Gousse(s) de vanille

4 cs Amaretto

120 g Meringues

30 g Pistaches, haché

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le séré et le sucre. Fendre les deux gousses de vanille et gratter les graines avec le dos d'un couteau. Mélanger les graines de vanille à l'Amaretto. Ajouter ensuite le tout à la masse.
2. Émietter 2 meringues dans la mousse à la vanille et mélanger délicatement avec une spatule en caoutchouc.
3. Disposer sur chaque assiette 2 meringues avec la mousse vanille et Amaretto et garnir de pistaches hachées.