



MOUSSE AU MON CHÉRI® DE MICHA SCHÄRER

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Réussite assurée
- Rallonge le temps de présentation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 ml Lait

20 g Sucre

80 g Mon Chéri®

150 ml Crème entière

Kirsch [eau-de-vie de cerises]

20 Cerises Amarena en sirop

PRÉPARATION

1. Faire fondre le Mon Chéri dans un bol au bain-marie. Battre la crème entière en chantilly.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le lait et le sucre. Ajouter le Mon Chéri et mélanger.
3. Incorporer la crème fouettée et parfumer avec du Kirsch.
4. Répartir dans des coupes à dessert et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
5. Décorer avec les cerises Amarena et le sirop et servir avec des roses odorantes.