



# TRIFLE AU CHAI LATTE D'EMMI AVEC AMARETTI

## QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 ml** Chai Latte

**50 g** Sucre

**1 cc** Cannelle, moulues

**100 ml** Crème entière

**12 grande(s)** Amaretti

**40 ml** Amaretto

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Y verser le Chai Latte d'Emmi et mélanger avec le sucre et la cannelle. Battre la crème entière en chantilly et l'incorporer à la masse. Mettre au frais pendant 20 minutes.
2. Écraser les amaratti à l'aide d'une fourchette, répartir 1/3 des miettes dans quatre verres à cappuccino et les asperger de 4 cuillerées à café d'amaretto. Répartir la moitié de la masse QimiQ dans les verres. Répéter ce processus et terminer avec une couche d'amaretti.
3. Mettre au frais pendant au moins 4 heures.