



# MOUSSE AUX FRAMBOISES DE MICHA SCHÄRER



## QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Préparation simple et rapide
- No content maintained



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**250 g** Framboise(s)

**3 cs** Sucre

**100** Crème fouettée 36 % graisse

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les framboises et le sucre et bien mélanger.
3. Incorporer la crème fouettée et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).