



# TRIFLE AU FROMAGE FRAIS ET AUX BAIES AVEC AMARETTI



## QimiQ AVANTAGES

- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**250 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**110 g** Sucre

**200 g** Fromage frais

**150 g** de petits fruits rouges, surgelés

**80 ml** Jus d'orange

**30 g** Amaretti, émietté

## POUR LA DÉCORATION

**300 g** Baies, fraîches

Amaretti

Menthe

## PRÉPARATION

1. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Ajouter le fromage frais, le mélange de baies, le jus d'orange, le sucre et les miettes d'amaretti et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Verser une cuillerée à soupe de compote de fruits rouges dans le verre, dresser la crème par-dessus et garnir avec des amaretti et des feuilles de menthe.