



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.