



CRÈME AMARETTO ET RICOTTA



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Amaretti

50 ml Amaretto

125 g Ricotta, 45 % de matière grasse

40 g Sucre glace

100 ml Crème entière, fouetté

Framboise(s), pour la décoration

Menthe, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Imbiber les amarettinis d'Amaretto.
2. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
3. Ajouter la ricotta et le sucre en poudre et mélanger.
4. Incorporer les amarettinis.
5. Incorporer également la crème fouettée.
6. Verser la masse dans des coupelles et décorer de framboises et de menthe.