

CRÈME AMARETTO ET RICOTTA



QimiQ AVANTAGES

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





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
- 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.