



BARRES À LA NOIX DE COCO ET LIMETTE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Consistance crémeuse
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

POUR LE FOND DE BISCUIT

300 g Petit-beurres, émietté

250 g Beurre, fondu

4 cc Poudre de cacao

POUR LA CRÈME

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

350 g Mascarpone

150 g Lait de coco

320 g Sucre

8 Limette(s), jus et zeste finement râpé

PRÉPARATION

1. Pour le fond de biscuit, émietter les petit-beurres et les mélanger avec le beurre et la poudre de cacao.
2. Déposer le cadre à gâteau sur du papier sulfurisé et y répartir finement la masse de biscuit.
3. Pour la crème, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
4. Étaler la crème sur le fond de biscuit et mettre au frais au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
5. Couper le gâteau en morceaux de la même grandeur. Parsemer de noix de coco râpée selon la volonté.