



# PARFAIT À LA LIQUEUR AUX ŒUFS



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Stable à la congélation



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**150 ml** Liqueur aux œufs

**80 g** Sucre

**2 paquet** Sucre vanillé

**125** Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

## PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la liqueur, le sucre et la pulpe de vanille.
2. Incorporer la crème fouettée.
3. Chemiser de petits moules de film alimentaire, y verser la masse et congeler au moins 4 heures.