



TRANCHES DE FROMAGE BLANC AUX FRAISES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- No content maintained



15



simplement

Conseils

Au lieu de caillés, le fromage à la crème peut également être utilisé.

INGRÉDIENTS POUR 12 TRANCHES

1 Fond de biscuit

POUR LA CRÈME

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Séré maigre

100 g Sucre

0.5 Citron(s), le jus

250 g Fraises, coupé en dés

125 ml Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

PRÉPARATION

1. Préparer le fond de biscuit en suivant la recette
2. Pour la crème: fouetter le QimiQ classique a température ambiante pour obtenir une consistance lisse. Ajouter le fromage blanc, le sucre et le jus de citron et bien mélanger. Incorporer les fraises et la crème fouettée.
3. Répartir la crème sur la base faite de biscuit et réfrigérer pendant au moins 4 heures.
4. A décorer comme vous le souhaitez.