



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rehausse le goût des autres ingrédients



20



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 12 TRANCHES

4	Blanc(s) d'œuf
90 g	Sucre
	Sel
4	Jaune(s) d'œuf
60 g	Farine, sans levure
25 g	Poudre de cacao
375 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
1 paquet	Fromage frais, (175 g)
80 g	Sucre glace
2 cs	Jus d'un citron
125 g	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language