



# VERRINE DE TRIFLE AVEC PAIN D'ÉPICE



## QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**150 g** Fromage frais

**125 ml** Crème fouettée 36 % graisse

**40 ml** Lait

**80 g** Sucre

**1** Orange(s), jus et zeste finement râpé

**1 pointe(s)** Cannelle

**100 g** pain d'épices avec chocolat, coupé en dés

## PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage frais, le lait, le sucre, le jus et le zeste d'orange, et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
2. Garnir les verrines en alternance de crème et de pain d'épice au chocolat.
3. Placer au moins 4 heures au réfrigérateur.