



BOMBE GLACÉE À LA VANILLE AVEC LIQUEUR AUX ŒUFS



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable à la congélation



20



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAT CREUX

1 Fond de biscuit

150 g Confiture de mûres

POUR LA CRÈME

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 ml Liqueur aux œufs

10 g Sucre vanillé

120 g Sucre

250 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

200 g Mascarpone

PRÉPARATION

1. Tartiner le fond de biscuit de confiture de mûres, l'enrouler sur lui-même et le placer au frais.
2. Pour la crème: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients, mélanger, puis incorporer la crème fouettée.
3. Chemiser un saladier de film alimentaire. Couper la roulade froide en tranches et en garnir le saladier. Répartir la crème sur le biscuit et congeler le tout pendant environ 6 heures.
4. Démouler la bombe glacée et la napper, selon les goûts, de gelée pour gâteaux.