



CRÈME FRUITÉE AU FROMAGE FRAIS DE BREBIS



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

500 g Baies, fraîches

25 g Sucre

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

180 g Fromage frais de brebis

Jus d'un citron, von 1 Zitrone

1 sachet(s) Sucre vanillé

100 g Sucre glace

Mélisse citronnelle, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Pour le mélange de fruits, mélanger les baies et le sucre et laisser reposer 15 minutes.
2. Pour la crème, battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
3. Ajouter le fromage frais de brebis, le jus de citron, le sucre vanillé et le sucre glace et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
4. Remplir des verres à dessert avec le mélange de fruits et la crème au fromage frais de brebis en couches superposées et garnir avec la mélisse citronnelle.