



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



60



moyen

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

12 pièce(s) Coupelles en pâte brisée

250 g QimiQ Base crème

160 ml Jus d'un citron

1 Citron(s), zeste finement râpé

200 g Beurre

120 g Sucre

3 Œuf(s)

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

150 g Mascarpone

100 ml Crème fouettée 36 % graisse

100 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

2 cs Amaretto

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
7. content not maintained in this language
8. **Tipp:** Mit frischen Beeren und Minze dekorieren.