



# TENDER WHEAT AND COCONUT QUARK CREAM



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplemer

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**250 g** Fromage blanc, 20 % de matières grasses

**2 cs** Sucre cristallisé

**50 g** Noix de coco râpée

**60 g** Ebly tendre blé

Jus d'un citron

Coupeaux de chocolat, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Bring the Ebly Tender Wheat in salted water to the boil and allow to simmer for 10 minutes.
2. Whisk QimiQ Classic smooth. Add the quark and mix well. Add the sugar, coconut, EblyTender Wheat and lemon juice and mix well.
3. Pour the cream into dessert glasses and serve decorated with chocolate flakes.