



MOUSSE AU CITRON ET FROMAGE FRAIS



QimiQ AVANTAGES

- 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
- Économie de temps et de ressources



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Whip , réfrigéré

400 g Fromage frais, 4,5 % de matières grasses

120 ml Lait

80 ml Jus d'un citron

200 g Sucre

POUR LA DÉCORATION

Sirop de caramel

Framboise(s)

Mélisse citronnelle

PRÉPARATION

1. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Ajouter le fromage frais, le jus de citron et le sucre et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Remplir la mousse dans une poche à douille et dresser dans des verres. Bien réfrigérer.
4. Garnir avec du sirop de caramel, des framboises et la mélisse citronnelle.