



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained



25



INGRÉDIENTS POUR 15 FORMRINGE Ø 8 CM

50 g	QimiQ Base crème
100 g	Œuf(s)
200 g	Sucre
1 pincée	Sel
50 g	Beurre
40 g	Sauerrahm
340 g	Banane(s)
10 g	Vanilleextrakt
225 g	Farine
5 g	Natron
130 g	Chocolat, haché
1	Beurre, pour le plat
1	Farine, pour le plat
225 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Sucre
35 g	Fécule de maïs
15 g	Sucre vanillé
350 g	Fromage frais
100 g	Yogourt nature
150 g	Œuf(s)
50 ml	Jus d'un citron
2 g	Zitronenschale, finement râpé
450 g	Heidelbeeren

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. Restliche Zutaten mit einem Stabmixer vermischen. Zum Schluss die trockenen Zutaten untermixen.
9. Aus dem Bananenbrot mit Desserttringen Kreise ausstechen und darin liegen lassen. Frischkäsefüllung ca. 2 cm dick darauf verteilen.
10. Im vorgeheizten Backofen bei 90-100 °C (Umluft) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

11. Die Heidelbeeren auf der Frischkäsefüllung platzieren und die Dessertringe vorsichtig entfernen. Die Cupcakes mit dem Bananenbrot nach unten in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten und mit Vanilleeis servieren.