



# GÂTEAU À LA CRÈME ET À L'ORANGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

1 Biskuit-Tortenboden

### POUR LA CRÈME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 cs Zeste d'orange, frisch gerieben

100 g Sucre

150 g Orangenmarmelade

200 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

### POUR PLONGER

50 ml Orangenlikör, Cointreau

Sucre, nach Bedarf

Eau, nach Bedarf

### POUR LA DÉCORATION

1 paquet Gelée à tarte

Orange(s), pelée

## PRÉPARATION

1. Préparer le fond de gâteau en biscuit comme indiqué dans la recette.
2. Pour la crème: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le zeste d'orange, le sucre et la confiture d'orange.
3. Ajouter délicatement la crème fouettée.
4. Mélanger la liqueur d'orange, le sucre et un peu d'eau.
5. Humidifier légèrement le fond de biscuit avec le mélange à la liqueur avant de le recouvrir de crème à l'orange. Bien réfrigérer (au moins 4 heures).
6. Garnir de quartiers d'oranges et couvrir de gelée à l'orange.