



# TRANCHES AUX GROSEILLES ET AU YOGOURT



## 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



15



simplemer

## INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

**6** Blanc(s) d'œuf

**130 g** Sucre

**1 pincée** Sel

**6** Jaune(s) d'œuf

**120 g** Farine, sans levure

## FOR THE CREAM

**500 g** QimiQ Base crème,

**100 g**

**100 g** Yogourt nature

**100 g** Sucre glace

Zeste de citron, zeste finement râpé

**250 ml** Crème entière, fouettée

## TO DECORATE

**1**

, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Cuire deux fonds de biscuit sur une plaque à pâtisserie et les laisser refroidir.
2. Für den Biskuit: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse darauf verteilen (ca. 1 cm dick).
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
6. Battre la base crème QimiQ non réfrigérée jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
7. Ajouter les groseilles, le yogourt, le sucre et le zeste de citron, bien mélanger.
8. Incorporer délicatement la crème fouettée.

9. Etaler la crème sur le fond de biscuit et réfrigérer au moins 4 heures (si possible toute la nuit).
10. Garnir de gelée rouge et décorer de groseilles frais.