



## QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



25



## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

<b>3</b>	Œuf(s)
<b>90 g</b>	Sucre
<b>8 g</b>	Sucre vanillé
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>20 g</b>	Fécule de maïs
<b>50 g</b>	Farine
<b>20 g</b>	Poudre de cacao
<b>10 ml</b>	Huile de tournesol
	Beurre, pour le plat
<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>120 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
<b>50 g</b>	Sucre
<b>250 ml</b>	Crème entière, fouetté
<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>100 ml</b>	Liqueur aux œufs
<b>50 g</b>	Sucre
	Mark von 1 Vanilleschote
<b>150 ml</b>	Crème entière, fouetté

## 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. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language