



# GÂTEAU À LA BANANE ET AU BABEURRE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



15



## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

### POUR LE FOND DE TARTE

**150 g** Petit-beurres, émietté

**125 g** Beurre, fondu

**2 TL** Poudre de cacao

### POUR LA CRÈME

**250** , réfrigéré

**100 ml** Buttermilch

**2** Banane(s)

**100 g** Sucre

**1 paquet** Sucre vanillé

**1 Msp.** Cannelle, moulues

**2** Citron(s), jus et zeste finement râpé

**100 ml** Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

Noix de coco râpée, zum Bestreuen

## PRÉPARATION

1. Pour le fond de tarte : émietter les biscuits au beurre et les mélanger bien avec du beurre et le poudre de cacao.
2. Mettre le moule à gâteau sur du papier sulfurisé et y répartir la pâte finement.
3. Für die Creme: QimiQ Whip Konditorcreme gemeinsam mit dem Schalgobers aufschlagen.
4. Pour la crème : Mettre le babeurre, les bananes, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle, le zeste de citron et le jus de citron dans un shaker et mixer bien avec un mixeur à pales.
5. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter progressivement la masse de babeurre.
6. Répartir la masse sur le fond de tarte. Laisser refroidir au moins pendant 4 heures (dans le cas idéal durant la nuit).
7. Saupoudrer la tarte avec les flocons de coco et décorer à volonté.