



TARTE AU CERISE ET AU PAVOT



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson et à la congélation
- Les gâteaux gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Préparation simple et rapide



25



INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

- 400 g** Kirschen, évidé
- 1** Pâte brisée sucrée et fraîche

POUR LE MÉLANGE DE CRÈME DE FROMAGE

- 100 g**
- 100 g** Beurre, fondu
- 180 g** Sucre
- 2** Œuf(s)
- 200 g** Mohn
- 50 g** Amandes, moulues
- 1 Msp.** Cannelle, moulues
- 1 TL** Levure chimique
- 2 TL** Zitronenschale
- 2 pincée** Sel

POUR LE MÉLANGE DE GRAINE DE PAVOT

- 150 g**
- 60 g** Beurre,
- 120 g** Sucre
- 360 g** Fromage frais
- 4** Œuf(s)
- 40 g** Farine
- 2 paquet** Sucre vanillé
- 2 TL** Zitronenschale
- 100 g** Marzipan_Pâte d'amandes

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (convection naturelle).
2. Étaler la pâte et utilisée la pour tapisser le fond et les côtés (environ 3cm de haut) du moule à tarte beurré.
3. Pour le mélange de graine de pavot: mélanger le beurre ramolli, les œufs et QimiQ Sauce ensemble. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
4. Pour le mélange de crème de fromage: mélanger tous les ingrédients ensemble.
5. Étaler le mélange de graine de pavot dans le moule à tarte. Placer les cerises dénoyautées sur le dessus et recouvrir avec le mélange de crème de fromage.
6. Cuire au four environ 50 minutes.