



# 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)

1 Pâte brisée sucrée et fraîche

400 g Kirschen, évidé

## POUR LE MÉLANGE DE CRÈME DE FROMAGE

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 g Beurre, fondu

120 g Sucre

2 paquet Fromage frais, (175 g)

4 Œuf(s)

40 g Farine

2 paquet Sucre vanillé

2 TL Zitronenschale

100 g Marzipan\_Pâte d'amandes

## POUR LE MÉLANGE DE GRAINE DE PAVOT

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Beurre, mou

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

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C.
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 crème de fromage: mélanger tous les ingrédients ensemble.
4. 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.
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 40 minutes.