



# FRUIT MUESLI AND YOGHURT GATEAU



## QimiQ AVANTAGES

- Saveur légère avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- La décoration à base de crème garde plus longtemps sa forme
- Réduit la formation de peau
- Réduit la coloration



25



simplemer

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

### CHOCOLATE AND ALMOND SPONGE BASE

1

#### FOR THE CREAM

- 400 g** QimiQ Base crème,
- 150 g** Muesli au fruits
- 100 g** Yogourt nature
- 50 g** Pomme(s), râpée
- 50 g** Fraises, coupé en petits dés
- 100 g** Sucre
- 150 ml** Crème entière, fouetté

#### FOR THE DECORATING CREAM

- 100 g** QimiQ Base crème,
- 100 ml** Crème entière, fouetté
- 1 petit(s)**
- paquet(s)** Sucre vanillé
- , pour la décoration

## PRÉPARATION

1. For the cream, whisk QimiQ Classic smooth. Add the fruit muesli, yoghurt, apple, strawberries and sugar and mix well. Fold in the whipped cream.
2. Slice the cold sponge base into two layers and fill with the cream.
3. For the decorating cream, whisk QimiQ smooth. Fold in the whipped cream and vanilla sugar and use to decorate the gâteau.

4. Chill for at least 4 hours (preferably over night).
5. Garnish with fresh fruit.