



# NAKED CAKE AVEC MASCARPONE ET CRÈME À LA LIMETTE



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- No content maintained
- Rehausse le goût des autres ingrédients



40



## Tipps

### INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

#### POUR LA BASE DE BISCUIT

<b>250 g</b>	Demi-crème acidulée, 1 gobelet
<b>220 g</b>	Sucre, 1 gobelet
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé
<b>170 g</b>	Farine, 1 gobelet
<b>1 paquet</b>	Levure chimique
<b>90 g</b>	Nüsse, gerieben, 1 gobelet
<b>50 g</b>	Poudre de cacao, 1/4 gobelet
<b>3</b>	Œuf(s)
<b>120 ml</b>	Huile végétale, 1/2 gobelet
	Beurre, pour le plat
	Farine, pour le plat

#### POUR LA CRÈME

<b>500 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>120 g</b>	Sucre
<b>150 g</b>	Mascarpone
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé
<b>2</b>	Limette(s), jus et zeste finement râpé
<b>250 g</b>	Crème fouettée 36 % graisse

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 170 ° C (four traditionnel).
2. Pour la base de biscuit: mélanger bien tous les ingrédients. Verser dans un moule graissé et cuire au four pendant env. 35-40 minutes. Laisser refroidir.
3. Découper la base de biscuit en trois tranches.
4. Pour la crème: fouetter QimiQ classique à température ambiante, jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
5. Tartiner un tiers de la crème sur une des couches de biscuits. Recouvrir avec une seconde couche et répétez l'opération. Recouvrir avec la troisième couche de biscuit et étaler le reste de la crème sur le dessus.
6. Réfrigérer pendant au moins 4-6 heures, de préférence durant la nuit.