



TOURTE EN BISCUIT JAPONAIS AUX AGRUMES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LE BISCUIT JAPONAIS

4 Blanc(s) d'œuf

150 g Sucre

90 g Amandes, râpée

1 pincée Sel

POUR LA CRÈME

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Yogourt grec

80 g Sucre

0.5 Citron(s), jus et zeste finement râpé

3 Orange(s), pelée

3 Mandarine(n), pelée

Coupeaux de chocolat, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 150 °C (air pulsé).
2. Pour le biscuit japonais: battre les blancs d'œufs, le sucre et le sel en mousse ferme. Incorporer les amandes et en garnir une poche à douille. Dresser trois spirales sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et les cuire 40 minutes au four préchauffé.
3. Pour la crème: battre la base-crème QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le yogourt grec, le sucre, le jus et le zeste de citron. Mélanger les morceaux d'orange et de mandarine à la crème.
4. Répartir une partie de la crème sur un biscuit japonais et recouvrir d'un autre. Garnir celui-ci de crème et recouvrir du dernier biscuit. Décorer ensuite de crème et de flocons de chocolat.
5. Bien réfrigérer (au moins 4 heures).