



GÂTEAU À L'AVOCAT ET À LA LIMETTE



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Souligne le goût des ingrédients
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



20



INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

POUR LE FOND

600 g , réduit en purée ou finement hachées

200 g Amandes, râpée

200 g Amandes, haché

60 g Kokosöl, fondu

POUR LA CRÈME

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

5 Avocat(s)

270 ml Sirop d'érable

100 ml Lait de coco

50 g Kokosöl, fondu

3 Limette(s), jus et zeste finement râpé

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 °C (four à air pulsé).
2. Pour le fond: bien mélanger tous les ingrédients et les répartir dans un moule à gâteau graissé. Cuire 10 minutes environ au four préchauffé. Laisser refroidir.
3. Pour la crème: réduire tous les ingrédients en purée fine à l'aide du mixeur-plongeur et les répartir sur le fond de tourte.
4. Bien réfrigérer (au moins 4 heures).
5. **Tipp:** Für eine besonders grüne Farbe Lebensmittelfarbe verwenden.