



GÂTEAU ANGLAIS AUX POMMES



QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Réduit la coloration
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



25



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

POUR LE FOND

200 g Farine
100 g Beurre, mou
1 Œuf(s)
2 cs Sucre glace
15 ml Eau, réfrigéré
Beurre, pour le plat

POUR LE TOPPING

250 g QimiQ Base crème
100 g Apfelmus, Konserve
3 Jaune(s) d'œuf
1 paquet Sucre vanillé
3 Blanc(s) d'œuf
80 g Sucre
10 g Farine
500 g Pommes, geschält, in Spalten geschnitten
100 g Marillenmarmelade
2 cs Rhum
2 cs Mandelstifte

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Mélanger la farine, le beurre, l'œuf, le sucre en poudre et l'eau et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Couvrir de film alimentaire et laisser reposer une trentaine de minutes au réfrigérateur.
4. Abaisser la pâte en rond, la déposer dans un moule graissé en veillant à garder un bord de 3 cm environ.
5. Batta le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la compote de pommes, le jaune d'œuf et le sucre vanillé et battre en mousse au mixeur.
6. Batta les blancs d'œufs et le sucre en mousse ferme. Les incorporer ensuite au mélange à base de QimiQ en alternant avec la farine.
7. Répartir la mousse sur la pâte et garnir de quartiers de pommes.
8. Réchauffer la confiture d'abricot, la lisser avec un peu de rhum et en badigeonner les pommes.
9. Garnir d'amandes effilées et cuire 40 min env. au four préchauffé (couvrir de papier d'aluminium si nécessaire).