



# GÂTEAU DE LA FÊTE DES MÈRES



## QimiQ AVANTAGES

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



45



moyen

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

### POUR LE FOND

<b>6</b>	Œuf(s)
<b>180 g</b>	Sucre
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>40 g</b>	Fécule de maïs
<b>100 g</b>	Farine, sans levure
<b>40 g</b>	Poudre de cacao
<b>30 ml</b>	Huile de tournesol
	Beurre, pour le plat
	Marmelade de groseilles, pour badigeonner

### POUR LA CRÈME AU CHOCOLAT NOIR

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>175 g</b>	Fromage frais
<b>50 g</b>	Sucre glace
<b>150 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

### POUR LA CRÈME AU CHOCOLAT BLANC

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>175 g</b>	Fromage frais
<b>150 g</b>	Chocolat blanc, fondu
<b>30 ml</b>	Liqueur aux œufs
<b>0.5</b>	Orange(s), zeste finement râpé

## PRÉPARATION

1. Préparer le fond de biscuit au chocolat en suivant la recette, le laisser refroidir et le couper en trois tranches.
2. Pour le fond: battre les œufs, le sucre vanillé et le sel en mousse.
3. Tamiser l'amidon de maïs, la farine et le cacao dans la masse aux œufs.
4. Ajouter l'huile pour terminer.
5. Verser le mélange dans un moule à tourte graissé et cuire 30-35 minutes au four préchauffé.
6. Crème au chocolat noir: faire fondre QimiQ Classic dans une casserole et laisser légèrement refroidir.
7. Crème au chocolat blanc: faire fondre QimiQ Classic dans une casserole et laisser légèrement refroidir.
8. Battre le beurre en mousse au fouet électrique, incorporer le chocolat fondu et la liqueur aux œufs, battre à nouveau. Ajouter le QimiQ Classic tiède et le zeste d'orange.
9. Recouvrir une tranche de fond de biscuit au chocolat de marmelade de groseilles, y répartir 2/3 de la crème au chocolat noir puis recouvrir de la deuxième tranche de biscuit. Enduire celui-ci de marmelade de groseilles, y répartir 2/3 de la crème au chocolat blanc et couvrir de la dernière tranche de biscuit.
10. Garnir le gâteau du reste de crème au chocolat noir, remplir une poche à douille de crème au chocolat blanc et l'utiliser

pour dessiner un cœur sur le gâteau.

11. Bien réfrigérer (au moins 4 heures).

12. content not maintained in this language