



GÂTEAU RAFFAELLO



QimiQ AVANTAGES

- Temps de repos plus long à température ambiante
- Plaisir crémeux avec moins de gras
- Aucune gélatine supplémentaire nécessaire



15



INGRÉDIENTS POUR 0 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

POUR LA FOND

150 g Petit-beurres, émiété

70 g Beurre, fondu

Beurre, pour le plat

POUR LA CRÈME

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 ml Lait de coco

4 cl Liqueur de noix de coco, optionnel

1 Stück Limette(s), le jus

200 g Schokolade, weiss, fondu

125 g Crème fouettée 36% de matière grasse, fouetté

PRÉPARATION

1. Pour le fond: bien mélanger les miettes de biscuits et le beurre fondu et les répartir dans un moule à charnière graissé, en tassant avec le fond d'un verre.
2. Pour la crème: battre la base crème QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le lait de coco, la liqueur de coco et le jus de limette. Incorporer rapidement le chocolat blanc fondu puis la crème fouettée.
3. Répartir la crème sur le fond de biscuits et réfrigérer au moins 4 heures.