



# GÂTEAU DE LA SAINT-VALENTIN



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Préparation simple et rapide



20



## Tipps

Crème mit Rum verfeinern.

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

### POUR LE BISCUIT

6	Œuf(s)
300 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
1	Citron(s), le jus
0.5	Citron(s), zeste finement râpé
	Rumaroma
250 g	Farine
	Beurre, pour le plat

### POUR LA CRÈME

500 g	QimiQ Base crème
2 Pkg. [packer!]	Pudding à la vanille en poudre
500 ml	Lait
60 g	Sucre
40 g	Sucre vanillé
250 g	Beurre, fondu

### POUR LA GELÉE

150 g	Framboise(s)
30 g	Sucre
1	
	Himbeermarmelade, pour badigeonner
	Mandelblättchen, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 °C (four à air pulsé).
2. Pour le biscuit: battre les œufs, le sucre et le sel en mousse. Incorporer délicatement la crème. Verser rapidement l'huile.
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. Verser la masse dans un moule à charnière graissé et fariné. Cuire env. 20 minutes au four préchauffé. Laisser refroidir.
6. Couper le fond de biscuit en 3 épaisseurs.
7. Pour la crème: dans un bol, délayer le pudding en poudre dans une partie du lait, en suivant les instructions sur l'emballage (la poudre devrait être entièrement dissoute).
8. Dans une casserole, porter le reste du lait et le sucre à ébullition. Dès que le lait est en train de bouillir, retirer la casserole du feu et y ajouter le mélange pour pudding.
9. Remettre la casserole sur le feu et laisser cuire une minute environ. Laisser refroidir le

mélange.

10. Battre le QimiQ réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le sucre vanillé et le pudding. Ajouter le beurre fondu et battre légèrement.
11. Ajouter le beurre fondu et battre légèrement. Tartiner 3 fonds de biscuit de marmelade de framboise et les disposer dans le moule à tour de rôle en y intercalant 3/4 de la crème.
12. Napper le gâteau d'une partie du reste de crème et garnir le pourtour d'amandes effilées grillées.
13. Bien réfrigérer.
14. Pour la gelée: chauffer les framboises et le sucre puis y dissoudre la gélatine.
15. Disposer des moules en forme de cœur de différentes tailles sur le gâteau et y verser une fine épaisseur de gelée.
16. Laisser bien refroidir avant de retirer délicatement les moules.