



KINDER-MILCHSCHNITTEN (THERMOMIX®)_TRANCHES AU LAIT POUR ENFANTS (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
 - Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
 - La pâte reste sèche et fraîche plus longtemps
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
 - Souligne le goût propre des ingrédients



Tipps

Statt Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.

– Le fromage frais peut aussi être remplacé par du fromage blanc.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

FÜR DEN BODEN_POUR LE SOL

6	Œuf(s)
150 g	Sucre cristallisé
1 TL	Vanillezucker, selbstgemacht_Sucre vanillé, fait maison
1 pincée	Sel
150 g	
0.5 TL	Levure chimique
30 g	Poudre de cacao

FÜR DIE FÜLLUNG_POUR LA FARCE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Crème fouettée 36 % grasse
100 g	Fromage frais
25 g	Miel
1 geh. TL	Vanillezucker, selbstgemacht_Sucre vanillé, fait maison

PRÉPARATION

1. Für den Boden: Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Ein Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und mit Staubzucker bestreuen.

– Pour le fond de tarte : Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante). Tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Placer une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail et saupoudrer de sucre glace.

2. Rührhaufsatz einsetzen. Eier in den Mixtopf geben und 4 Min./37 °C/Stufe 3 rühren.

– Insérer l'accessoire mélangeur. Mettre les œufs dans le bol du mixeur et mélanger pendant 4 minutes/37 °C/vitesse 3.

3. Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben und ohne Messbecher 10 Min./Stufe 3 aufschlagen.

– Ajouter le sucre, le sucre vanillé et le sel et fouetter sans récipient gradué pendant 10 min/niveau 3.

4. Mehl, Backpulver und Kakaopulver dazugeben und 6 Sek./Stufe 3 vermischen. Rührhaufsatz entfernen.

– Ajouter la farine, la levure chimique et le cacao en poudre et mélanger pendant 6 secondes à la vitesse 3. Retirer l'accessoire de battage.

5. Biskuitteig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen, mit einer Teigkarte glatt streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Mixtopf spülen.

– Répartir la pâte à biscuit sur la plaque préparée, lisser avec une carte à pâtisserie et cuire dans le four préchauffé pendant env. 10 minutes. Rincer le bol du mixeur.

6. Gebackenen Biskuit auf das bezuckerte Backpapier stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen, auskühlen lassen und in 2 Lagen schneiden.

– Déposer le biscuit cuit sur le papier sulfurisé sucré, retirer délicatement le papier sulfurisé, laisser refroidir et couper en 2 couches.

7. Für die Füllung: Rührhaufsatz in den Mixtopf einsetzen. Schlagobers hineingeben und ohne Messbecher auf Stufe 3 unter Beobachtung aufschlagen (dauert ca. 30 Sek.). Rührhaufsatz entfernen. Schlagobers in eine Schüssel umfüllen.

– Pour la garniture : placer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur. Ajouter la crème fouettée et la battre sans gobelet doseur à la vitesse 3 en observant (cela prend environ 30 secondes). Retirer l'accessoire de battage. Transférer la crème fouettée dans un bol.

8. Rührhaufsatz einsetzen. Ungekühltes QimiQ Classic, Frischkäse, Honig und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 3 verrühren.

– Insérer l'accessoire mélangeur. Mettre le QimiQ Classic non refroidi, le fromage frais, le miel et le sucre vanillé dans le bol du mixeur et mélanger pendant 30 secondes/vitesse 3.

9. Geschlagenes Schlagobers dazugeben und 5 Sek./Stufe 2 unterheben. Rührhaufsatz entfernen und mit dem Spatel nochmals kurz durchmischen.

– Ajouter la crème fouettée et incorporer pendant 5 secondes à la vitesse 2. Retirer l'accessoire de mélange et mélanger à nouveau brièvement avec la spatule.

10. Creme umfüllen und ca. ½ Stunde in den Kühlschrank stellen. Eine Biskuithälfte in einen Backrahmen legen, mit Creme bestreichen und mit der zweiten Hälfte bedecken.

– Transférer la crème et la mettre au réfrigérateur pendant environ ½ heure. Placer une moitié de biscuit dans un cadre à pâtisserie, l'enduire de crème et la recouvrir de la deuxième moitié.

11. Mindestens 4 Stunden durchkühlen, in 12 Schnitten schneiden und servieren.

– Laisser refroidir pendant au moins 4 heures, couper en 12 tranches et servir.