



HIMBEERTRAUM (THERMOMIX)_RÊVE DE FRAMBOISES (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, der Biskuitboden bleibt länger trocken und frisch
 - Liège les liquides, le fond de biscuit reste sec et frais plus longtemps
- Vermindert Verfärbungen
 - Réduit les décolorations
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
 - Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses



INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

FÜR DEN BISKUITBODEN_POUR LE FOND DE BISCUIT

6	Œuf(s)
6 cs	Eau
240 g	Sucre
1 pincée	Sel
240 g	Farine
0.5 paquet	Levure chimique

FÜR DIE VANILLE-HIMBEER-CREME_POUR LA CRÈME VANILLE-FRAMBOISE

500 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
250 g	Naturjoghurt
1 cs	Sucre
500 g	Himbeeren, tiefgefroren

FÜR DIE SAHNECREME_POUR LA CRÈME

750 g	Crème fouettée 36 % graisse
2 cs	Sucre

FÜR DIE SCHNEEHAUBE_POUR LA HOTTE À NEIGE

5	Blanc(s) d'œuf
200 g	Sucre
200 g	Mandelblättchen
	Sucre glace, zum Bestreuen

PRÉPARATION

1. Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen.

– Préchauffez le four à 190 °C (chaleur tournante).

2. Für den Biskuit Backblech mit Backpapier und Backrahmen vorbereiten.

– Pour le biscuit, préparer une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et un cadre à pâtisserie.

3. Rührhaufsatz in den Mixtopf einsetzen.

- Insérer l'accessoire d'agitation dans le bol du mixeur.
4. Eier mit Wasser 4 Min./37°C/Stufe 3 schlagen.
- Battre les œufs avec de l'eau pendant 4 min/37°C/phase 3.
5. Zucker und Salz dazugeben und ohne Messbecher 10 Min./Stufe 3 schaumig schlagen.
- Ajouter le sucre et le sel et battre en mousse sans récipient gradué pendant 10 min/niveau 3.
6. Mehl und Backpulver dazugeben, 6 Sek./Stufe 3 unterheben.
- Ajouter la farine et la levure chimique, incorporer 6 sec/vitesse 3.
7. Masse auf das vorbereitete Blech streichen und ca. 25 Minuten backen.
- Étaler la masse sur la plaque préparée et cuire pendant env. 25 minutes.
8. Biskuit auskühlen lassen.
- Laisser refroidir le biscuit.
9. Für die Vanille-Himbeer-Creme: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille 25 Sek./Stufe 4 glatt rühren. Joghurt und Zucker dazugeben, 15 Sek./Stufe 3 vermischen. Creme auf den Biskuit streichen. Himbeeren darauf verteilen. Mixtopf spülen.
- Pour la crème vanille-framboise : placer l'accessoire mélangeur dans le bol du mixeur. Mélanger le QimiQ Classic Vanille non refroidi 25 sec./vitesse 4 jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le yaourt et le sucre, mélanger 15 sec./vitesse 3. Étaler la crème sur le biscuit. Répartir les framboises par-dessus. Rincer le bol du mixeur.
10. Für die Sahnecreme: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Schlagobers und Zucker in den Mixtopf geben und auf Stufe 3,5 unter Beobachtung aufschlagen. Auf dem Kuchen verstreichen. Mixtopf spülen.
- Pour la crème : placer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur. Mettre la crème fouettée et le sucre dans le bol du mixeur et battre à la vitesse 3,5 en surveillant. Étendre sur le gâteau. Rincer le bol du mixeur.
11. Für die Schneehaube: Backblech mit Backpapier auslegen und dicht mit Staubzucker bestreuen. Eiweiß mit Zucker mit Hilfe des Rühraufsatzes auf Stufe 3,5 aufschlagen bis er fest ist. Auf das vorbereitete bestäubte Blech streichen und mit Mandelplättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 - 200 °C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und vorsichtig auf den Kuchen setzen.
- Pour la neige : tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé et la saupoudrer densément de sucre glace. Battre les blancs d'œufs avec le sucre à l'aide de l'accessoire de battage à la vitesse 3,5 jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Étendre sur la plaque saupoudrée préparée et saupoudrer d'amandes effilées. Cuire au four préchauffé à 180 - 200 °C pendant env. 15 minutes. Laisser refroidir et poser délicatement sur le gâteau.
- Traduit avec www.DeepL.com/Translator (version gratuite)
12. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
- Réfrigérer pendant au moins 4 heures (idéalement pendant la nuit).