



BIENENSTICH (THERMOMIX®)_DÉLICE D'ABEILLE (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
 - Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Bindet Flüssigkeit, der Teig bleibt länger trocken und frisch
 - Liège les liquides, la pâte reste sèche et fraîche plus longtemps
- Einfache und schnelle Zubereitung
 - Préparation rapide et facile



INGRÉDIENTS POUR 1 BACKRAHMEN 37 X 30 CM

FÜR DEN TEIG_POUR LA PÂTE

250 g Topfen

75 g Lait

2 Œuf(s)

450 g Farine

1 paquet Levure chimique

150 g Sucre

75 g Huile

FÜR DEN MANDELBELAG_POUR LA GARNITURE AUX AMANDES

75 g Sucre

1.5 cs Sucre vanillé

150 g Beurre

45 g Miel

300 g Mandelblättchen

FÜR DIE FÜLLUNG_POUR LA FARCE

500 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

250 g Crème fouettée 36 % graisse

120 g Sucre

180 g Mascarpone

PRÉPARATION

1. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen und Backrahmen auf 37 x 30 cm einstellen.

– Préchauffer le four à 175 °C (chaleur tournante). Tapisser la plaque de papier sulfurisé et régler le cadre de cuisson sur 37 x 30 cm.

2. Für den Teig: Topfen, Milch, Eier, Mehl, Backpulver, Zucker und Öl in den Mixtopf geben, 1 Min./Knetteigstufe einstellen. Mixtopf spülen.

– Pour la pâte : mettre le fromage blanc, le lait, les œufs, la farine, la levure, le sucre et l'huile dans le bol du mixeur, régler 1 minute/vitesse de pétrissage. Rincer le bol de mixage.

3. Teig am mit Backpapier ausgelegten Backblech der Größe des Backrahmens entsprechend gleichmäßig verstreichen (rollen).

– Étalez (roulez) la pâte sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, de manière uniforme, en fonction de la

taille du cadre de cuisson.

4. Für den Mandelbelag: Zucker, Vanillezucker, Butter und Honig in den Mixtopf geben, 2:30 Min./60°C/Stufe 2 erwärmen.

– Pour la garniture aux amandes : mettre le sucre, le sucre vanillé, le beurre et le miel dans le bol du mixeur, chauffer 2:30 min/60°C/phase 2.

5. Mändelblättchen dazufügen und 8 Sek./Linkslauf/Stufe 1 verrühren.

6. Diese Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

– Répartir cette masse uniformément sur la pâte.

7. In den vorgeheizten Backofen geben und ca. 30 Minuten backen.

– Mettez au four préchauffé et faites cuire environ 30 minutes.

8. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

– Retirer du four et laisser refroidir.

9. Backrahmen entfernen und Kuchen einmal waagrecht durchschneiden.

– Retirer le cadre de cuisson et couper le gâteau horizontalement une fois

10. Oberste Schicht mit einer Folie wegheben.

– Retirer la couche supérieure à l'aide d'une feuille de plastique.

11. Backrahmen wieder um den Boden legen.

– Remettre le cadre de cuisson autour du fond.

12. Für die Füllung: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Schlagobers hineingeben und auf Stufe 3 unter Beobachtung aufschlagen. Rühraufsatz entfernen und Schlagobers umfüllen.

– Pour la garniture : placer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur. Ajouter la crème fouettée et la battre à la vitesse 3 en surveillant. Retirer l'accessoire et transvaser la crème fouettée.

13. Rühraufsatz wieder einsetzen und ungekühltes QimiQ Classic Vanille mit Zucker 30 Sek./Stufe 3,5 glatt rühren. Mascarpone dazugeben und 20 Sek./Stufe 3,5 unterrühren.

– Remettre le fouet et mélanger le QimiQ Classic Vanille non refroidi avec le sucre pendant 30 secondes à la vitesse 3,5. Ajouter le mascarpone et mélanger pendant 20 secondes/vitesse 3,5.

14. Diese Masse zum Schlagobers geben, unterheben und auf dem Boden verteilen.

– Ajouter cette préparation à la crème fouettée, l'incorporer et la répartir sur le fond.

15. Obere Schicht in Stücke schneiden und auf die Creme legen.

– Découper la couche supérieure en morceaux et la placer sur la crème.

16. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

– Laisser bien refroidir pendant au moins 4 heures.