



ZITRONENKUCHEN (THERMOMIX®)_GÂTEAU AU CITRON (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Flaumige Konsistenz
 - Une consistance duveteuse
- Kuchen bleiben länger saftig
 - Les gâteaux restent moelleux plus longtemps
- Kein schaumig Schlagen der Butter notwendig
 - Pas besoin de battre le beurre pour le rendre mousseux



INGRÉDIENTS POUR 1

125 g	
5	Blanc(s) d'œuf
1 pincée	Sel
200 g	Sucre glace
150 g	Beurre, mou
1 paquet	Sucre vanillé
125 g	Topfen / Quark 20 % Fett
5	Jaune(s) d'œuf
2	Citron(s),
220 g	Mehl glatt, Type 480_Farine lisse, type 480
0.5 paquet	Levure chimique
	Beurre, pour le plat

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

– Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante).

2. Rührhaufsatz in den Mixtopf einsetzen. Eiweiß mit einer Prise Salz und der Hälfte des Staubzuckers in den Mixtopf geben und ohne Messbecher 7 Min./Stufe 3,5 aufschlagen. Rührhaufsatz entfernen und Eischnee in eine große Schüssel geben.

– Insérer l'accessoire batteur dans le bol du mixeur. Mettre les blancs d'œufs dans le bol du mixeur avec une pincée de sel et la moitié du sucre en poudre et les battre sans gobelet doseur pendant 7 minutes/vitesse 3,5. Retirer le bol mélangeur et verser les blancs en neige dans un grand bol.

3. Rührhaufsatz wieder einsetzen. Butter mit dem restlichen Staubzucker, Vanillezucker und der QimiQ Sahne-Basis 3 Min./60°C/Stufe 1,5 glatt rühren.

– Remettre l'accessoire de battage en place. Mélanger le beurre avec le reste du sucre en poudre, le sucre vanillé et la base de crème QimiQ pendant 3 min/60°C/ vitesse 1,5 jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

4. Topfen, Eigelb, Zitronensaft und -abrieb dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 verrühren. Rührhaufsatz entfernen.

– Ajouter le houblon, les jaunes d'œufs, le jus et le zeste de citron et mélanger 10 sec./vitesse 3. Retirer l'accessoire mélangeur.

5. Mehl mit Backpulver vermengen, in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 3 verrühren.

– Mélanger la farine avec la levure chimique, verser dans le bol du mixeur et mélanger pendant 15 secondes/vitesse

3.

6. Masse vorsichtig unter den Eischnee heben und verrühren.

– Ajouter délicatement la masse aux blancs d'œufs battus et mélanger.

7. In die befettete Kastenform abfüllen und ca. 35 Minuten backen.

– Verser dans le moule à cake beurré et faire cuire pendant environ 35 minutes.

8. Auskühlen lassen und nach Belieben mit Zuckerglasur dekorieren.

– Laisser refroidir et décorer à volonté avec du glaçage au sucre.