



FRUIT MUESLI AND YOGHURT GATEAU



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps



25



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 1 TARTE, 26 CM Ø

CHOCOLATE SPONGE BASE

6 Œuf(s)

180 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

1 pincée Sel

40 g Fécule de maïs

100 g Farine, sans levure

40 g Poudre de cacao

30 ml Huile de tournesol

Beurre,

FOR THE CREAM

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

100 g Muesli au fruits

50 g Pomme(s), râpée

50 g Fraises, coupé en petits dés

200 g Yogourt nature (optional)

100 g Sucre cristallisé

2

FOR THE DECORATION

100 g QimiQ Whip , réfrigéré

50 ml Lait

8 g Sucre vanillé

Muesli au fruits

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eiermasse sieben.
4. Zum Schluss das Öl begeben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Add the grated apple and diced strawberries to the fruit muesli and allow to draw for one hour.
7. Lightly whip the cold QimiQ Whip ensuring that the complete mixture is incorporated (especially from bottom and sides of bowl).
8. Add the yoghurt, sugar and gelatine (if required) and continue to whisk at top speed until the required volume has been achieved. Fold in the fruit muesli mixture.
9. Bake the sponge base. Allow to cool, halve and fill with the cream.
10. For the decorating cream, lightly whip the cold QimiQ Whip ensuring that the complete mixture is incorporated (especially from bottom and sides of bowl). Add the milk and vanilla sugar and continue to whisk until the required volume has been achieved.
11. Decorate the gateau with the decorating cream, fruit muesli and fresh fruit and chill well.