



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



35



difficile

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

**250 g** QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

**100 ml** Liqueur aux œufs

**150 ml** Crème entière, fouetté

**375 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Chocolat noir (40-60% de cacao)

**30 g** Sucre

**375 ml** Crème entière, fouetté

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 ml** Crème entière, fouetté

**1** Sucre vanillé

**125 ml** Liqueur aux œufs

**1 TL** Poudre de cacao

Beurre, pour le plat

Farine, pour le plat

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language