



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Saveur légère avec moins de matières grasses



20



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

200 g Petit-beurres, finement râpé

100 g Beurre, fondu

Beurre, pour le plat

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 paquet Fromage frais, (175 g)

150 g Yogourt nature

100 ml

180 g Sucre

400 g Groseille rouge

1 Sachet de gelatine en poudre pour tartes à 12 g

250 ml Jus de cassis

Sucre

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