



# 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