



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 15 PETITS MOULES Ø 8 CM

50 g	QimiQ Base crème
100 g	Œuf(s)
200 g	Sucre
1 pincée	Sel
50 g	Beurre
40 g	Crème acidulée
340 g	Banane(s)
10 g	Essence de vanille
225 g	Farine
5 g	
130 g	Chocolat, haché
1	Beurre, pour le plat
1	Farine, pour le plat
225 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Sucre
35 g	Fécule de maïs
15 g	Sucre vanillé
350 g	Fromage frais
100 g	Yogourt nature
150 g	Œuf(s)
50 ml	Jus d'un citron
2 g	Zeste de citron, finement râpé
450 g	Myrtille(s)

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
7. content not maintained in this language
8. Restliche Zutaten mit einem Stabmixer vermischen. Zum Schluss die trockenen Zutaten untermixen.
9. Aus dem Bananenbrot mit Desserttringen Kreise ausstechen und darin liegen lassen. Frischkäsefüllung ca. 2 cm dick darauf verteilen.

10.Im vorgeheizten Backofen bei 90-100 °C (Umluft) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

11.Die Heidelbeeren auf der Frischkäsefüllung platzieren und die Dessertringe vorsichtig entfernen. Die Cupcakes mit dem Bananenbrot nach unten in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten und mit Vanilleeis servieren.