



# GÂTEAU À LA CRÈME ET À L'ORANGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

**1** Fond de biscuit

### POUR LA CRÈME

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

**2 cs** Zeste d'orange, fraîchement râpé

**100 g** Sucre

**150 g** Confiture d'orange

**200 ml** Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

### POUR PLONGER

**50 ml** Liqueur d'orange, Cointreau

Sucre, selon le besoin

Eau, selon le besoin

### POUR LA DÉCORATION

**1 paquet** Gelée à tarte

Orange(s), pelée

## PRÉPARATION

1. Préparer le fond de gâteau en biscuit comme indiqué dans la recette.
2. Pour la crème: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le zeste d'orange, le sucre et la confiture d'orange.
3. Ajouter délicatement la crème fouettée.
4. Mélanger la liqueur d'orange, le sucre et un peu d'eau.
5. Humidifier légèrement le fond de biscuit avec le mélange à la liqueur avant de le recouvrir de crème à l'orange. Bien réfrigérer (au moins 4 heures).
6. Garnir de quartiers d'oranges et couvrir de gelée à l'orange.