



# TARTE AU BAILEYS



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 TARTE, 26 CM Ø

### POUR LA BASE

<b>6</b>	Œuf(s)
<b>180 g</b>	Sucre
<b>1 sachet(s)</b>	Sucre vanillé
<b>pincées</b>	Sel
<b>40 g</b>	Fécule de maïs
<b>100 g</b>	Farine, sans levure
<b>40 g</b>	Poudre de cacao
<b>30 ml</b>	Huile de tournesol

### POUR LA CRÈME

<b>500 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>150 g</b>	Mascarpone
<b>2 cc</b>	Café soluble
<b>1 sachet(s)</b>	Sucre vanillé
<b>100 ml</b>	Baileys® Crème irlandaise
<b>100 g</b>	Sucre
<b>250 ml</b>	Crème entière, fouetté
	Chocolat, râpé

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160°C (convection naturelle).
2. Pour la base, battre les oeufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Tamiser la farine, la fécule de maïs et le cacao et incorporer à la masse. Pour finir, ajouter l'huile.
3. Verser la pâte dans un moule à charnière chemisé de papier sulfurisé et faire cuire environ 40 minutes au four préchauffé.
4. Laisser refroidir et couper en deux.
5. Pour la crème, fouetter le QimiQ Classic Nature non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
6. Ajouter le mascarpone, le café soluble, le sucre vanillé, le sucre et le Baileys et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
7. Placer une moitié du fond de biscuit dans un cercle à gâteau et y répartir 2/3 de la crème.
8. Y déposer la seconde moitié du fond de biscuit et y étaler le reste de la crème.
9. Recouvrir la tarte et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
10. Parsemer de chocolat râpé.