



GÂTEAU DE PÂQUES QIMIQ DE MICHA SCHÄRER



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

1	Pâte brisée sucrée et fraîche
150 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
10 g	Beurre
30 g	Semoule de blé dur, fin
300 ml	Lait
	Sel
5 cs	Sucre
4	Œuf(s)
1	Limette(s)
150 g	Amandes, moulues
	Sucre glace, pour saupoudrer
	Oeufs en sucre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200° C (chaleur tournante).
2. Abaisser la pâte brisée ronde (env. 30 cm de diamètre). Beurrer un moule à gâteau rond (30 cm de diamètre). Y disposer la pâte brisée et piquer le fond avec une fourchette.
3. Remuer la semoule avec 1 dl de lait dans un bol. Verser le restant de lait et une pincée de sel dans une poêle et porter à ébullition. Réduire le feu et ajouter la bouillie de semoule, faire bouillir un court instant et ensuite laisser refroidir.
4. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et l'incorporer à la masse refroidie ainsi que 3 cuillérées à soupe de sucre, les jaunes d'œufs, le zeste de limette râpé et les amandes moulues.
5. Battre les blancs d'œufs avec une pincée de sel en neige, ajouter 2 cuillérées à soupe de sucre et continuer à battre un court instant. Incorporer les blancs battus en neige à la masse, répartir sur la pâte brisée et bien étaler.
6. Faire cuire au four préchauffé dans la partie inférieure pendant environ 45 minutes. Après 30 minutes éteindre la chaleur supérieure. Après le temps de cuisson retirer le gâteau, laisser refroidir un peu, retirer du moule et déposer sur une grille jusqu'à refroidissement complet.
7. Saupoudrer de sucre en poudre et garnir de petits œufs en sucre.