



# TRANCHES AU LAIT



## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

### POUR LE FOND

4 Blanc(s) d'œuf

90 g Sucre

Sel

4 Jaune(s) d'œuf

60 g Farine, sans levure

25 g Poudre de cacao

### POUR LA GARNITURE

375 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Fromage frais

120 g Sucre glace

1 sachet(s) Sucre vanillé

2 cs Jus d'un citron

125 g Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre et le sel.
3. Incorporer les jaunes d'œufs, ajouter la farine et le cacao en poudre tamisés et mélanger délicatement.
4. Recouvrir une plaque de four de papier sulfurisé, y répartir la masse à biscuit sur environ 1 cm d'épaisseur.
5. Faire cuire au four préchauffé pendant 5 à 7 minutes. Laisser refroidir et couper en deux.
6. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage frais, le sucre glace, le sucre vanillé et le jus de citron et mélanger. Incorporer la crème fouettée.
7. Placer une moitié du biscuit dans un cadre de pâtisserie, étaler la crème dessus et recouvrir de la deuxième moitié. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).