



TORTA DI PANE DE MICHA SCHÄRER

QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

800 ml	Lait
	Graines de 1 gousse de vanille
200 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Pain blanc
100 g	Amaretti
60 g	Raisins secs
1 cs	Grappa
80 g	Amandes effilées
60 g	Poudre de cacao
10 g	Zeste de limette, râpée
1 cc	Cannelle
2 cs	Pignons
200 g	Sucre
3	Œuf(s)
	Sucre glace, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 150° C (convection naturelle).
2. Porter le lait à ébullition et ajouter les graines grattées de la gousse de vanille.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et mélanger avec le lait.
4. Couper le pain et les amaretti en petits dés (1x1 cm) et les faire tremper dans le mélange de lait et QimiQ.
5. Faire tremper les raisins secs dans la grappa et ajouter à la masse de pain avec les amandes effilées, la poudre de cacao, le zeste de limette râpé, la cannelle et les pignons.
6. Battre le sucre avec les œufs jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et ajouter à la masse en mélangeant.
7. Verser la masse dans un moule à charnière (26 cm de diamètre) chemisé de papier sulfurisé. Faire cuire au four préchauffé pendant 2 à 2 ½ heures. Laisser refroidir.
8. Couper le gâteau en morceaux et saupoudrer de sucre glace.