



TARTE AUX FRAMBOISES



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Stable à la cuisson et à la congélation
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



simplement

Conseils

Au lieu de framboises, d'autres fruits (selon la saison) peuvent être utilisés.

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À TARTE, Ø 24 CM

300 g Pâte brisée sucrée et fraîche

POUR LA GARNITURE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 Citron(s), le jus

1 Orange(s), le jus

100 g Sucre glace

3 Œuf(s)

2 Jaune(s) d'œuf

1 pincée Sel

1 paquet Sucre vanillé

POUR TERMINER

300 g Framboise(s)

2 cs Sucre candi

Menthe

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Préparer la pâte brisée selon les instructions figurant sur l'emballage. Foncer un moule à tarte (éventuellement graissé) de Ø 24 cm de pâte, et bien presser.
3. Pour la garniture, battre le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Y mélanger le jus de citron et d'orange, le sucre en poudre, les œufs, le jaune d'œuf, le sel et le sucre vanillé. Verser la masse sur le fond de pâte.
4. Cuire le gâteau 30 min dans le four préchauffé, jusqu'à ce que la masse coagule.
5. Garnir la tarte refroidie de framboises lavées et séchées.
6. Pour terminer, passer le sucre candi et quelques feuilles de menthe au mixeur et en saupoudrer la tarte.