TRANCHES DE CARDINAL AVEC THERMOMIX

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais

25

simplement

Conseils

Décorez avec de la menthe fraîche et des baies.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

POUR LA MASSE DE MERINGUE

6	Blanc(s) d’œuf
170 g	Sucre

POUR LA PÂTE À BISCUIT

5	Jaune(s) d’œuf
2	Blanc(s) d’œuf
	Sel
60 g	Sucre
2 cs	Rhum
2 cs	Eau
60 g	Farine
0.5 cc	Levure chimique

POUR LA CRÈME AU CAFÉ

250 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
1 cs	Sucre
1 cs	Rhum
1 cs	Café soluble
200 g	Crème fouettée 36 % graisse

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 160 °C (air chaud).
2. Pour la meringue : utiliser un accessoire de battage. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre pendant env. 10 min/vitesse 3,5. Verser la masse dans une poche à douille munie d'une grosse douille (1 cm).
3. Pour la masse à biscuits : mettre l'accessoire pour battre. Battre les blancs d'œufs 10 min/37 °C/niveau 3, ne pas utiliser de verre doseur. Ajouter le sel, puis le sucre petit à petit. Dès que les blancs en neige sont fermes, ajouter les jaunes d'œufs un par un et mélanger encore 10 minutes. Ajouter le mélange rhum-eau, passer à la vitesse 1. Mélanger la farine avec la levure chimique et l'ajouter par cuillerées. Verser également la masse de biscuit dans une poche à douille avec une grande douille (1 cm).

   Traduit avec www.DeepL.com/Translator (version gratuite)
4. Sur deux feuilles de papier sulfurisé (15 x 40 cm chacune), dresser trois bandes de masse meringuée en les espaçant de 1,5 cm. Remplir l'espace avec la masse à biscuits.
5. Faire cuire dans le four préchauffé pendant environ 15-20 minutes (les blancs d'œufs en neige doivent être encore blancs). Éteindre le four et laisser le fond de biscuit meringué à l'intérieur pendant environ 5 à 10 minutes, avec le ventilateur en marche. Renverser le fond refroidi, retirer le papier sulfurisé.
6. Pour la crème au café : placer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur. Verser la crème fouettée et la battre à la vitesse 3 en surveillant (cela prend environ 30 secondes). Retirer l'accessoire de battage et transvaser la crème fouettée. Verser le QimiQ Classic Vanille non refroidi dans le bol du mixeur et mélanger pendant 7 secondes à la vitesse

4. Incorporer le sucre, le rhum et le café soluble en poudre 10 sec. Insérer l'accessoire pour battre. Incorporer la crème fouettée 10 sec./vitesse 2,5. Traduit avec www.DeepL.com/Translator (version gratuite)

7. Placer un fond de biscuit meringué dans un cadre à pâtisserie adapté. Répartir la crème au café dessus et recouvrir avec le deuxième fond. Bien laisser refroidir pendant au moins 4 heures.