

**QimiQ AVANTAGES**

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



25



simplement

**INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)****250 g** QimiQ Sauce Base**125 g** Beurre, mou**50 g** Sucre**4** Jaune(s) d'œuf**3 cl** Rhum**170 g** Farine**100 g** Praline de noisette**50 g** Chocolat noir, râpée**4** Blanc(s) d'œuf**80 g** Sucre

Beurre, pour le plat

**250 g** QimiQ Classic Vanille, non réfrigérée**150 g** Yogourt nature**60 g** Sucre**150 g** Ananas, conserve, coupé en dés**250** Crème fouettée 36 % graisse**50 ml** Rhum

Eau

Sucre

**200 g** Glaçage de chocolat blanc

Ananas, pour la décoration

Cerise, confite, pour la décoration

**PRÉPARATION**

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language