



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

1 paquet Pâte brisée sucrée et fraîche

250 g QimiQ Sauce Base

60 g Beurre, fondu

3 Jaune(s) d'œuf

500 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

1 Citron(s), zeste finement râpé

80 g Raisins secs

1 cs Pudding à la vanille en poudre

3 Blanc(s) d'œuf

100 g Sucre

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