



GATEAU AU FROMAGE BLANC



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Stable à l'alcool et aux acides
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CHARNIÈRE (28 CM Ø)

POUR LE BISCUIT

6	Œuf(s)
300 g	Sucre
7 g	Sucre vanillé
3 g	Sel
	Jus d'un citron, von 1 Zitrone
	Zeste de citron, von 1/2 Zitrone
	Arôme rhum
260 g	Farine

POUR LA CRÈME

300 g	QimiQ Whip , réfrigéré
200 g	QimiQ Base crème
80 g	Sucre
500 g	Séré maigre
8 g	Sucre vanillé
10 g	Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Cuire le biscuit et laisser refroidir.
2. Pour la crème, légèrement fouetter à froid le QimiQ Whip avec le QimiQ classique jusqu'à ce que cela soit complètement lisse et veiller à ce que l'ensemble du mélange soit bien incorporé (en particulier le fond et les parois du bol).
3. Ajouter le sucre, le fromage blanc, le sucre vanillé et le citron et continuer à fouetter rapidement jusqu'à ce que le volume requis ait été atteint.
4. Couper le biscuit en deux. Placez une moitié du biscuit dans d'une éponge dans un anneau de gâteau et recouvrir d'une couche de crème. Placer au décus la deuxième moitié du biscuit et réfrigérer pendant au moins 4 heures (de préférence pendant la nuit).