



CUISSON AU FOUR DE QUARK ET D'ABRICOT EN TRANCHES



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Stable à la congélation



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA PÂTE

250 g Beurre
250 g Sucre
1 Œuf(s)
400 g Farine
4 g Levure chimique
30 g Poudre de cacao
30 ml Rhum

POUR LA GARNITURE DE QUARK

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
500 g Beurre
500 g Sucre
10 g Sucre vanillé
6 Œuf(s)
80 g Féculé de maïs
50 ml Jus d'un citron
800 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

POUR LA GELÉE

180 g Purée de fruit abricot
180 g Abricots, évidé
60 g Sucre
8 g

PRÉPARATION

1. Pour la pâte: fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que la consistance devienne mousseuse. Ajouter les œufs entiers et continuer à fouetter jusqu'à ce que la consistance soit crémeuse.
2. Ajouter la farine, levure chimique, la poudre de cacao et le rhum, puis pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson, environ. 2 cm de haut.
4. Pour la garniture de quark: fouettez le beurre avec le QimiQ classique jusqu'à ce que la consistance soit mousseuse. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, l'œuf entier et bien mélanger.
5. Ajouter l'amidon, le jus de citron, le Quark et bien mélanger. Étaler le mélange uniformément sur la pâte de chocolat.
6. Faire cuire à 160 ° C pendant environ 20-30 minutes.
7. Pour la gelée: mettre la purée d'abricot, abricots coupées en dés et le sucre sur le feu, porter brièvement à ébullition. Ajouter la feuille de gélatine et laisser dissoudre. Laisser légèrement refroidir.
8. Verser la gelée sur le gâteau cuit. Mettre au frais.