QUATRE-QUARTS DE FROMAGE FRAIS

QimiQ AVANTAGES

- Consistance moelleuse
- Les gâteaux gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Préparation simple et rapide

15 simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
150 g	Beurre, fondu
150 g	Fromage frais
5	Jaune(s) d'œuf
1 paquet	Sucre vanillé
1	Citron(s), jus et zeste finement râpé
5	Blanc(s) d'œuf
160 g	Sucre
1 pincée	Sel
250 g	Farine, sans levure
1 paquet	Levure chimique

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. Mélanger le QimiQ Sauce basis, le beurre fondu, le jaune d'œuf, le sucre vanillé, le jus de citron, le zeste de citron et le fromage frais avec un blender.
3. Battre les blancs en neige avec le sucre et le sel.
4. Tamiser la levure dans la farine et incorporer rapidement dans le mélange QimiQ. Incorporer délicatement les blancs.
5. Verser le mélange dans un moule à pain, graissé, et faire cuire au four à 180 ° C (chaleur tournante) pendant env. 40 minutes.