



# TARTE AUX FRAMBOISES ET À LA CRÈME



## QimiQ AVANTAGES

- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Stable à la congélation
- Structure parfaite quand le gâteau est découpé



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1170 G

**350 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**400 g** Purée de framboise

**250 ml** Crème fouettée 36 % graisse

**100 g** Sucre

**4 g** Sucre vanillé

**20 g**

**40 ml** Eau

**1** Fond de biscuit Ø 26 cm

## PRÉPARATION

1. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Ajouter la purée de framboise, la crème, le sucre et le sucre vanillé et battre 1 à 1,5 minutes. (Pour des plus grandes quantités, battre 3 à 4 minutes.)
3. Faire dissoudre la gélatine trempée dans de l'eau chaude à 60° C et mélanger rapidement avec la masse.
4. Déposer le fond de biscuit dans un cercle à tarte et y répartir la masse. Bien réfrigérer.