



TARTE À LA MOUSSE AU CHOCOLAT



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1110 G

350 g QimiQ Whip , réfrigéré

2 Œuf(s)

250 ml Crème fouettée 36 % graisse

65 g Sucre

35 g Rhum

10 g

40 g Eau

250 g Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

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 les œufs, la crème, le sucre et le rhum 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. Incorporer rapidement le chocolat fondu.
5. Déposer le fond de biscuit dans un cercle à tarte et y répartir la masse. Bien réfrigérer.