



GÂTEAU À LA BANANE ET AU BABEURRE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

POUR LE FOND DE TARTE

150 g Petit-beurres, émietté

125 g Beurre, fondu

2 cc Poudre de cacao

POUR LA CRÈME

250 QimiQ Whip , réfrigéré

100 ml Babeurre

2 Banane(s)

100 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

1 pointe(s) Cannelle, moulues

2 Citron(s), jus et zeste finement râpé

100 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

Noix de coco râpée, pour parsemer

PRÉPARATION

1. Pour le fond de tarte : émietter les biscuits au beurre et les mélanger bien avec du beurre et le poudre de cacao.
2. Mettre le moule à gâteau sur du papier sulfurisé et y répartir la pâte finement.
3. Für die Creme: QimiQ Whip Konditorcreme gemeinsam mit dem Schalgobers aufschlagen.
4. Pour la crème : Mettre le babeurre, les bananes, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle, le zeste de citron et le jus de citron dans un shaker et mixer bien avec un mixeur à pales.
5. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter progressivement la masse de babeurre.
6. Répartir la masse sur le fond de tarte. Laisser refroidir au moins pendant 4 heures (dans le cas idéal durant la nuit).
7. Saupoudrer la tarte avec les flocons de coco et décorer à volonté.