TARTE AUX QUETSCHES

QimiQ AVANTAGES

- Saveur légère avec moins de cholestérol
- Stable à la cuisson

25

simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
500 g	Quetsches
100 g	Beurre, mou
220 g	Sucre glace
1 sachet(s)	Sucre vanillé
3	Jaune(s) d'œuf
	Sel
	Cannelle
350 g	Farine, griffig
0.5 sachet(s)	Levure chimique
3	Blanc(s) d'œuf
	Cannelle, pour parsemer
	Sucre glace, pour parsemer

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200° C (convection naturelle).
2. Partager les quetsches en deux et les dénoyauter.
3. Mélanger le beurre avec le sucre glace et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter les jaunes d'œufs, le sel et la cannelle et bien mélanger.
4. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et l'incorporer à la masse de sucre-jaunes d'œufs.
5. Mélanger la farine avec la levure et ajouter ¾ de ce mélange à la masse et bien mélanger.
6. Battre les blancs d'œufs en neige et l'incorporer avec le restant de la farine à la masse. Verser la pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et y disposer les moitiés de quetsches. Faire cuire au milieu du four préchauffé pendant 20 à 30 minutes.
7. Servir la tarte encore chaude, saupoudrée d'un mélange de cannelle et sucre glace.