



GÂTEAUX AUX GRAINES DE COURGETTE POTIRONS AVEC UNE GARNITURE À LA CRÈME VANILLE



QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance crémeuse



40



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1

POUR LA BASE

250 g QimiQ Sauce Base

280 g Sucre

5 Œuf(s)

1 paquet Sucre vanillé

80 ml Huile de tournesol

50 g Graines de courge, haché

50 g Noix, râpée

100 g Noisettes, râpée

1 pincée Cannelle

300 g Courgette(s), râpée

270 g Farine, griffig

1 paquet Levure chimique

POUR LA CRÈME

500 g QimiQ Classic Vanille

250 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

200 g Mascarpone

150 g Sucre

100 g Graines de courge, finement hachées

POUR LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT

125 g QimiQ Base crème

200 g chocolat, noir

100 g Confiture d'abricots

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 ° C (four conventionnel).
2. Pour la base: fouetter le sucre, les œufs et le sucre vanillé ensemble. Incorporer QimiQ sauce, l'huile, les noix râpées, graines de citrouille et la cannelle et bien mélanger.
3. Épépiner la courgette et mélanger avec la farine et la levure. Incorporer au mélange.
4. Verser le mélange dans le fond d'un moule à cake beurré et faire cuire dans le four préchauffé pendant approximativement 50 minutes. Laisser refroidir.
5. Pour la crème: fouetter QimiQ Vanille Classique jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le mascarpone, les graines de citrouille hachées, le sucre et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
6. Trancher la base en 2 et placez en une dans un emporte pièce de gâteau. Étendre la moitié de la confiture d'abricot sur la base et couvrir avec la crème. Placez la deuxième base ci-dessus et se répandre la confiture d'abricot restante.
7. Pour le glaçage au chocolat: faire fondre QimiQ Classique. Retirer du feu, ajouter le chocolat de couverture et remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Retirer le gâteau de l'anneau et l'enrober avec le glaçage au chocolat.
8. content not maintained in this

language

9. content not maintained in this
language