



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Réussite assurée
- Consistance moelleuse
- Préparation simple et rapide



15



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À TARTE, Ø 22 CM

250 g	QimiQ Sauce Base
60 g	Farine de blé, sans levure
0.5 paquet	Levure chimique
2 cs	Sucre
1 pincée	Sel
3	Œuf(s)
	Huile végétale, pour frire
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Mascarpone
100 ml	Lait
3 cs	Sucre
200 g	Chocolat noir, fondu

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language