



NAKED CAKE AVEC MASCARPONE ET CRÈME À LA LIMETTE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients



40



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

POUR LA BASE DE BISCUIT

250 g	Demi-crème acidulée, 1 gobelet
220 g	Sucre, 1 gobelet
1 paquet	Sucre vanillé
170 g	Farine, 1 gobelet
1 paquet	Levure chimique
90 g	, 1 gobelet
50 g	Poudre de cacao, 1/4 gobelet
3	Œuf(s)
120 ml	Huile végétale, 1/2 gobelet
	Beurre, pour le plat
	Farine, pour le plat

POUR LA CRÈME

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
120 g	Sucre
150 g	Mascarpone
1 paquet	Sucre vanillé
2	Limette(s), jus et zeste finement râpé
250 g	Crème fouettée 36 % graisse

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 170 ° C (four traditionnel).
2. Pour la base de biscuit: mélanger bien tous les ingrédients. Verser dans un moule graissé et cuire au four pendant env. 35-40 minutes. Laisser refroidir.
3. Découper la base de biscuit en trois tranches.
4. Pour la crème: fouetter QimiQ classique à température ambiante, jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
5. Tartiner un tiers de la crème sur une des couches de biscuits. Recouvrir avec une seconde couche et répétez l'opération. Recouvrir avec la troisième couche de biscuit et étaler le reste de la crème sur le dessus.
6. Réfrigérer pendant au moins 4-6 heures, de préférence durant la nuit.