



# GÂTEAU AU YAOURT ET FRAISES



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Réussite assurée



10



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

### FÜR DEN BISKUITBODEN

<b>6</b>	Œuf(s)
<b>300 g</b>	Sucre
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>1</b>	Citron(s), le jus
<b>0.5</b>	Citron(s), zeste finement râpé
	Arôme rhum
<b>250 g</b>	Farine, sans levure
	Beurre, pour le plat
<b>250 g</b>	Fraises

### POUR LA CRÈME

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>250 g</b>	Yogourt grec
<b>80 g</b>	Sucre
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. content not maintained in this language
3. Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen bis die Masse fest ist.
4. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
6. Pour la crème: fouetter le QimiQ classique à température ambiante jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
7. Etaler la crème sur le biscuit et décorer avec les fraises.
8. Réfrigérer pendant au moins 4 heures.
9. Faire un glaçage à la fraise si nécessaire.
10. **Tipp:** Creme mit frisch abgeriebener Limettenschale verfeinern.