



GÂTEAU POMME ET FRAMBOISE AU NUTELLA®



QimiQ AVANTAGES

- Les pâtisseries restent juteuses plus longtemps
- Préparation simple et rapide
- Consistance aérienne et juteuse



20



simplement

Conseils

Les pommes peuvent être remplacées par des poires.

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

3 Œuf(s)

3 Jaune(s) d'œuf

60 g Sucre

1 pincée Sel

200 g Pâte à tartiner à la noisette et au cacao, par ex. Nutella®

80 g Farine

40 g Fécule de maïs

1 kg Pomme(s), émincées

80 g Noisettes, moulues

150 g Framboise(s)

Sucre glace, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Mélanger QimiQ, œufs, jaunes d'œufs, sucre, sel, Nutella®, farine et amidon de maïs et réduire en masse lisse au mixeur-plongeur.
3. Mélanger les pommes et les noisettes et en verser une partie dans un moule à gâteau (étanche!). Répartir le reste des pommes et les framboises dessus et couvrir du reste de mélange au QimiQ. Cuire env. 50 minutes au four préchauffé.
4. Saupoudrer de sucre glace et servir.