



GÂTEAU À L'AVOCAT ET À LA LIMETTE



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Souligne le goût des ingrédients
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



20



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

POUR LE FOND

- 600 g** Dattes, réduit en purée ou finement hachées
- 200 g** Amandes, râpée
- 200 g** Amandes, haché
- 60 g** Huile de coco, fondu

POUR LA CRÈME

- 500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 5** Avocat(s)
- 270 ml** Sirop d'érable
- 100 ml** Lait de coco
- 50 g** Huile de coco, fondu
- 3** Limette(s), jus et zeste finement râpé

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 °C (four à air pulsé).
2. Pour le fond: bien mélanger tous les ingrédients et les répartir dans un moule à gâteau graissé. Cuire 10 minutes environ au four préchauffé. Laisser refroidir.
3. Pour la crème: réduire tous les ingrédients en purée fine à l'aide du mixeur-plongeur et les répartir sur le fond de tourte.
4. Bien réfrigérer (au moins 4 heures).
5. **Tipp:** Für eine besonders grüne Farbe Lebensmittelfarbe verwenden.