



TOURTE AUX FRAISES ET AU SÉRÉ



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Préparation simple et rapide



30



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

POUR LE FOND

3	Œuf(s)
90 g	Sucre
0.5 paquet	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
20 g	Fécule de maïs
50 g	Farine, sans levure
20 g	Poudre de cacao
15 ml	Huile de tournesol
	Beurre, pour le moule

POUR LA CRÈME

750 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
350 g	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
110 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1	Citron(s), le jus
250 ml	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté
250 g	Fraises, coupé en petits dés
200 g	Fraises, coupé en deux, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 °C (air ambiant).
2. Pour le fond: battre les œufs, le sucre vanillé et le sel en mousse. Tamiser la maïzena, la farine et le cacao en poudre, et bien mélanger. Incorporer l'huile.
3. Verser le mélange dans un moule à tourte graissé et cuire 25-30 minutes au four préchauffé, au bain-marie. Laisser refroidir.
4. Couper la surface du fond et le replacer dans un anneau à tourte. Disposer les fraises coupées en deux, côté coupé à l'extérieur, le long de l'anneau.
5. Pour la crème: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le séré, le sucre, le sucre vanillé, le jus de citron et mélanger. Incorporer la crème fouettée et les cubes de fraises.
6. Garnir l'anneau à tourte de crème et réfrigérer au moins 4 heures.