



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

1 Pâte brisée sucrée et fraîche

Beurre, pour le plat

250 g QimiQ Sauce Base

60 g Beurre, fondu

3 Jaune(s) d'œuf

500 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

1 Citron(s), zeste finement râpé

80 g Raisins secs

1 cs Pudding à la vanille en poudre

2 cl Rhum

3 Blanc(s) d'œuf

100 g Sucre

350 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 g Beurre, fondu

150 g Fromage frais

80 ml Lait

70 g Sucre

3 g Sucre vanillé

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language