



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance moelleuse
- Les gâteaux gardent plus longtemps leur fraîcheur
- No content maintained



20



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>220 g</b>	Beurre, fondu
<b>5</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé
<b>5</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>220 g</b>	Sucre
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>0.5 paquet</b>	Levure chimique
<b>250 g</b>	Farine, sans levure
<b>25 g</b>	Poudre de cacao
	Beurre, pour le moule
	Sucre, pour le moule

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Mélanger le QimiQ Sauce Basis, le beurre fondu, le jaune d'œuf et le sucre vanillé avec un mélangeur.
3. Battre les blancs en neige avec le sucre et le sel.
4. Tamiser la levure dans la farine et incorporer rapidement dans le mélange QimiQ Incorporer délicatement les blancs.
5. Tamiser la poudre de cacao dans la moitié du mélange. Graisser un moule, puis verser dans un moule en alternant la préparation blanche et noir. Remuer soigneusement avec une cuillère en bois pour créer un effet marbré.
6. Cuire au centre du four préchauffé pendant env. 40-45 minutes.
7. **Tipp:** Mit Schokoladeglasur überziehen.