



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



30



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

FÜR DEN BODEN

6	Œuf(s)
180 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
40 g	Fécule de maïs
100 g	Farine
40 g	Poudre de cacao
30 ml	Huile de tournesol
	Beurre, pour le moule
	Farine, pour le moule
250 g	QimiQ Whip Vanille, réfrigéré
150 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
80 g	Mascarpone
80 g	Sucre

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver gemeinsam in die Eimasse sieben. Zum Schluss das Öl begeben.
3. In eine befettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen und in 2 Lagen schneiden.
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. **Tipp:** Erdbeeren unter die Creme mischen.