



RÊVE DE FRAMBOISES (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Liège les liquides, le fond de biscuit reste sec et frais plus longtemps
- Réduit les décolorations
- Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses



INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

POUR LE FOND DE BISCUIT

6	Œuf(s)
6 cs	Eau
240 g	Sucre
1 pincée	Sel
240 g	Farine
0.5 paquet	Levure chimique

POUR LA CRÈME VANILLE-FRAMBOISE

500 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
250 g	Yogourt nature
1 cs	Sucre
500 g	Framboises, surgelées

POUR LA CRÈME

750 g	Crème fouettée 36 % graisse
2 cs	Sucre

POUR LA HOTTE À NEIGE

5	Blanc(s) d'œuf
200 g	Sucre
200 g	Amandes éfilées
	Sucre glace, pour parsemer

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 190 °C (chaleur tournante).
2. Pour le biscuit, préparer une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et un cadre à pâtisserie.
3. Insérer l'accessoire d'agitation dans le bol du mixeur.
4. Battre les œufs avec de l'eau pendant 4 min/37°C/phase 3.
5. Ajouter le sucre et le sel et battre en mousse sans récipient gradué pendant 10 min/niveau 3.
6. Ajouter la farine et la levure chimique, incorporer 6 sec/vitesse 3.
7. Etaler la masse sur la plaque préparée et cuire pendant env. 25 minutes.
8. Laisser refroidir le biscuit.
9. Pour la crème vanille-framboise : placer l'accessoire mélangeur dans le bol du mixeur. Mélanger le QimiQ Classic Vanille non refroidi 25 sec./vitesse 4 jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le yaourt et le sucre, mélanger 15 sec./vitesse 3.

Étaler la crème sur le biscuit. Répartir les framboises par-dessus. Rincer le bol du mixeur.

10. Pour la crème : placer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur. Mettre la crème fouettée et le sucre dans le bol du mixeur et battre à la vitesse 3,5 en surveillant. Étendre sur le gâteau. Rincer le bol du mixeur.

11. Pour la neige : tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé et la saupoudrer densément de sucre glace. Battre les blancs d'œufs avec le sucre à l'aide de l'accessoire de battage à la vitesse 3,5 jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Étendre sur la plaque saupoudrée préparée et saupoudrer d'amandes effilées. Cuire au four préchauffé à 180 - 200 °C pendant env. 15 minutes. Laisser refroidir et poser délicatement sur le gâteau.

Traduit avec www.DeepL.com/Translator (version gratuite)

12. Réfrigérer pendant au moins 4 heures (idéalement pendant la nuit).