



CAKE NU (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Une préparation simple et rapide
- Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Souligne le goût propre des ingrédients
- Une durée de vie plus longue sans perte de qualité
- Sans gel



INGRÉDIENTS POUR 1 TARTE(S), 23 CM Ø

POUR LE SOL

250 g	Crème acidulée
220 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
170 g	Farine
1 paquet	Levure chimique
90 g	Noix, râpée
50 g	Poudre de cacao
3	Œuf(s)
120 g	Huile végétale
	Beurre, pour le plat
	Farine, pour le plat

POUR LA CRÈME

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Crème fouettée 36 % grasse
120 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
150 g	Mascarpone
20 g	Jus d'un citron
200 g	frische Früchte (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren etc.)

POUR LE DRIP

100 g	Chocolat noir, in Stücken
60 g	Beurre

POUR DÉCORER

	frische Früchte (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren etc.)
	Blüten
	Süßigkeiten

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 170 °C (chaleur tournante).
2. Pour le fond : mettre tous les ingrédients dans le bol du mixeur et mélanger 35 sec./vitesse 4,5. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné et faire cuire pendant environ 35-40 minutes. Laisser refroidir et couper en 3 couches.
3. Pour la garniture : placer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur, ajouter la crème fouettée et battre à la vitesse 3,5 sur en surveillant, retirer l'accessoire pour battre et transvaser.
4. Mettre le QimiQ Classic non refroidi dans le bol du mixeur et mélanger pendant 7 secondes/vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le mascarpone et le jus de citron et mélanger 10 sec./vitesse 3. Insérer l'accessoire mélangeur, ajouter la crème fouettée et mélanger pendant 10 secondes à la vitesse 2,5.

5. Encercler le premier fond de tarte avec un cercle à tarte, le badigeonner avec la moitié de la crème et le recouvrir avec la moitié des fruits. Poser le deuxième fond de tarte dessus, le napper du reste de la crème, le garnir du reste des fruits et terminer par le dernier fond de tarte.
6. Laisser bien refroidir le gâteau pendant au moins 4 heures.
7. Pour le drip : mettre le chocolat dans le bol du mixeur nettoyé et le broyer 8 sec/vitesse 7, ajouter le beurre et le faire fondre 3 min/50 °C/vitesse 2. Laisser refroidir le chocolat quelques minutes.
8. Détacher le cercle à gâteau de la tarte, badigeonner le dessus de la tarte de chocolat et laisser couler des gouttes le long du bord.
9. Décorer le gâteau à volonté avec des fruits frais, des fleurs ou des bonbons.