



DÉLICE D'ABEILLE (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Liège les liquides, la pâte reste sèche et fraîche plus longtemps
- Préparation rapide et facile



INGRÉDIENTS POUR 1 BACKRAHMEN 37 X 30 CM

POUR LA PÂTE

250 g Topfen

75 g Lait

2 Œuf(s)

450 g Farine

1 paquet Levure chimique

150 g Sucre

75 g Huile

POUR LA GARNITURE AUX AMANDES

75 g Sucre

1.5 cs Sucre vanillé

150 g Beurre

45 g Miel

300 g Amandes éfilées

POUR LA FARCE

500 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

250 g Crème fouettée 36 % graisse

120 g Sucre

180 g Mascarpone

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 175 °C (chaleur tournante). Tapisser la plaque de papier sulfurisé et régler le cadre de cuisson sur 37 x 30 cm.
2. Pour la pâte : mettre le fromage blanc, le lait, les œufs, la farine, la levure, le sucre et l'huile dans le bol du mixeur, régler 1 minute/vitesse de pétrissage. Rincer le bol de mixage.
3. Etalez (roulez) la pâte sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, de manière uniforme, en fonction de la taille du cadre de cuisson.
4. Pour la garniture aux amandes : mettre le sucre, le sucre vanillé, le beurre et le miel dans le bol du mixeur, chauffer 2:30 min/60°C/phase 2.
5. Ajouter les petites feuilles de moelleux et mélanger pendant 8 secondes/marche à gauche/niveau 1.
6. Répartir cette masse uniformément sur la pâte.
7. Mettez au four préchauffé et faites cuire environ 30 minutes.
8. Retirer du four et laisser refroidir.
9. Retirer le cadre de cuisson et couper le gâteau horizontalement une fois
10. Retirer la couche supérieure à l'aide d'une feuille de plastique.

11. Remettre le cadre de cuisson autour du fond.
12. Pour la garniture : placer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur. Ajouter la crème fouettée et la battre à la vitesse 3 en surveillant. Retirer l'accessoire et transvaser la crème fouettée.
13. Remettre le fouet et mélanger le QimiQ Classic Vanille non refroidi avec le sucre pendant 30 secondes à la vitesse 3,5. Ajouter le mascarpone et mélanger pendant 20 secondes/vitesse 3,5.
14. Ajouter cette préparation à la crème fouettée, l'incorporer et la répartir sur le fond.
15. Découper la couche supérieure en morceaux et la placer sur la crème.
16. Laisser bien refroidir pendant au moins 4 heures.