



GÂTEAU AU CITRON (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Une consistance duveteuse
- Les gâteaux restent moelleux plus longtemps
- Pas besoin de battre le beurre pour le rendre mousseux



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE(S) À CAKE

125 g	QimiQ Sauce Base
5	Blanc(s) d'œuf
1 pincée	Sel
200 g	Sucre glace
150 g	Beurre, mou
1 paquet	Sucre vanillé
125 g	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
5	Jaune(s) d'œuf
2	Citron(s),
220 g	Farine lisse, type 480
0.5 paquet	Levure chimique
	Beurre, pour le plat

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Insérer l'accessoire batteur dans le bol du mixeur. Mettre les blancs d'œufs dans le bol du mixeur avec une pincée de sel et la moitié du sucre en poudre et les battre sans gobelet doseur pendant 7 minutes/vitesse 3,5. Retirer le bol mélangeur et verser les blancs en neige dans un grand bol.
3. Remettre l'accessoire de battage en place. Mélanger le beurre avec le reste du sucre en poudre, le sucre vanillé et la base de crème QimiQ pendant 3 min/60°C/ vitesse 1,5 jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
4. Ajouter le houblon, les jaunes d'œufs, le jus et le zeste de citron et mélanger 10 sec./vitesse 3. Retirer l'accessoire mélangeur.
5. Mélanger la farine avec la levure chimique, verser dans le bol du mixeur et mélanger pendant 15 secondes/vitesse 3.
6. Ajouter délicatement la masse aux blancs d'œufs battus et mélanger.
7. Verser dans le moule à cake beurré et faire cuire pendant environ 35 minutes.
8. Laisser refroidir et décorer à volonté avec du glaçage au sucre.