



NIDELWÄHE – GÂTEAU À LA CRÈME



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

300 g Pâte brisée sucrée et fraîche, 1 paquet

100 g Confiture de cynorhodon

Amandes effilées, grillé

POUR LA GARNITURE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

1 cs Féculé de maïs

2 Œuf(s)

3 cs Sucre

1 cc Sucre vanillé

Sel

Amandes effilées, grillé

Sucre glace

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 240° C (convection naturelle).
2. Préparer la pâte selon les instructions sur l'emballage.
3. Mettre la pâte dans un moule à charnière chemisé de papier sulfurisé. Recouvrir de confiture et parsemer d'amandes effilées.
4. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage blanc, la féculé de maïs, les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel.
5. Répartir la masse sur la pâte.
6. Faire cuire 10 minutes au four préchauffé. Réduire la chaleur à 200° C et continuer la cuisson pendant 20 minutes.
7. Laisser refroidir, parsemer d'amandes effilées et saupoudrer de sucre glace.