



GÂTEAU AUX FRAISES



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

POUR LE FOND

3	Blanc(s) d'œuf
1 pincée	Sel
90 g	Sucre
3	Jaune(s) d'œuf
1 paquet	Sucre vanillé
90 g	Farine
1 cc	Levure chimique
50 g	Confiture de fraises, passé

POUR LA CRÈME

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Fromage frais
170 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1	Citron(s), jus et zeste finement râpé
250 ml	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

POUR LA DÉCORATION

750 g	Fraises
--------------	---------

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour le fond: battre les blancs d'œufs, le sucre et le sel en mousse ferme. Mélanger le jaune d'œuf au reste de sucre et au sucre vanillé et battre en mousse.
3. Ajouter la poudre à lever à la farine et tamiser le mélange sur la masse aux œufs. Incorporer les blancs en neige et mélanger délicatement.
4. Verser le mélange dans un moule à tourte graissé et cuire 25 minutes environ au four préchauffé. Laisser refroidir.
5. Pour la crème: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage frais, le sucre, le sucre vanillé, le jus et le zeste de citron. Incorporer la crème fouettée.
6. Placer le fond dans un moule à charnière, le badigeonner de marmelade aux fraises et répartir un peu de crème par dessus.
7. Couper en deux environ 14 fraises et les poser sur le gâteau, côté coupé vers le bas. Verser le reste de crème dans le moule et lisser.
8. Laisser refroidir au moins 4 heures puis décorer du reste de fraises avant de servir.