

3 Magasin Visé – Ets HEYLIGEN sprl

Av. de Navagne, 34 / 4600 Visé
(à côté du nouveau parking du chemin de fer)

Le spécialiste en

- Articles de cuisine
- Ingrédients pour le pain, la pâtisserie, les desserts, les décorations de tartes, ...
- Produits de nettoyage, aux meilleurs prix



Recette : Un inédit !

Fournisseur belge d'envergure internationale pour les pâtissiers, Zeelandia crée aussi des recettes et celle-ci en est une qui mêle tarte et cake. Une création tout à fait originale que les *Ets Heyligen* vous proposent de réaliser à partir des ingrédients disponibles chez eux, avenue de Navagne à Visé. On se lance ?

Ingrédients (pour 2 tartes de 24 cm de diamètre)

500 g de pâte grasse ; 500 gr de MIX CAKE ; 5 œufs ; 400 gr de margarine ; arôme framboise.

Tartes : Mélanger 500g de pâte grasse, 1 œufs et 150 gr de margarine. Bien pétrir et mettre dans le moule à tarte de 24 cm de diamètre ;

Cake : Faire de même avec 500 gr de MIX CAKE, 250 gr de margarine et 4 œufs ; une fois tout bien mélangé, ajouter 1 bonne cuillère à café d'arôme framboise (plus ou moins selon que l'on souhaite un goût plus prononcé ou pas) ;

Conception : Verser cette composition sur la pâte que vous avez moulée ; enfourner et cuire 35 à 40 minutes sur 170°.

Comme illustré, possibilité d'ajouter des couches de Savoie, crème pâtissière et une couverture de meringue un peu gratinée au four, le tout fini avec de la poudre de cacao.

Ingrédients disponibles aux
Ets Heyligen - Magasin Visé.

