



# SNICKERS®-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 22 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

**150 g** Butterguetzli, zerbröselt

**70 g** Butter, geschmolzen

Butter, für die Form

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**5** Snickers®, in Stücke geschnitten

**2** Eigelb

**1 EL** Stärke, z.B. Maizena

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Guetzlibrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: QimiQ und Snickers® in einen Topf geben und schmelzen. Eigelb und Stärke einrühren und auf den Keksboden gießen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. **Tipp:** Mit Nüssen und Schokoladendekor verzieren.