



MARS®-TARTE



QimiQ VORTEILE

- Gute Standfestigkeit
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

150 g Butterguetzli, zerbröselt

70 g Butter, geschmolzen

Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Schokolade, gekühlt

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

4 Mars®-Riegel à 45 g, geschmolzen

1 Banane(n), klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Mars®-Riegel zusammen mit 1 EL QimiQ Classic über Wasserdampf schmelzen.
3. Kaltes QimiQ Whip Schokolade und QimiQ Classic zusammen bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Mars®-Riegel und Bananenstücke untermischen.
4. Creme auf dem Keksboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen
5. **Tipp:** Tarte mit Mini Mars®-Riegeln dekorieren.