



ERDNUSSBUTTER-SCHOKOLADE-TARTE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 22 CM Ø

FÜR DEN BODEN

150 g Butterguetzli, zerbröselt

70 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis

250 Erdnussbutter, cremig

2 Stärke, z.B. Maizena

2 Stück Vollei(er)

2 Stück Eigelb

100 ml Milch

200 g Schokolade

150 g Mascarpone

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel mit der geschmolzenen Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten, außer das Eigelb, in einen Topf geben und schmelzen. Eigelb einrühren und auf den Keksboden gießen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.