



REESE'S® SCHOKOLADETARTE



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

FÜR DEN BODEN

150 g Petit-beurres, émietté

70 g Beurre, fondu

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Base crème

200 g Reese's® Erdnussbutter Cups

50 g Erdnussbutter, cremig

2 Jaune(s) d'œuf

10 g Fécule de maïs

PRÉPARATION

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.