



GÂTEAU SNICKERS



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



20



INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (22 CM Ø)

POUR LE FOND

150 g Petit-beurres, émietté

70 g Beurre, fondu

Beurre, pour le plat

POUR LE FOURRAGE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

5 Snickers®, coupé en morceaux

2 Jaune(s) d'œuf

1 cs Fécule de maïs

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 120 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour le fond: bien mélanger les miettes de biscuits et le beurre fondu. Presser la masse dans un moule graissé à l'aide d'un verre.
3. Pour le fourrage: faire fondre QimiQ et Snickers® dans une casserole. Ajouter le jaune d'œuf et l'amidon puis verser le mélange sur le fond de biscuits.
4. Cuire env. 30 minutes au four préchauffé.
5. **Tipp:** Mit Nüssen und Schokoladendekor verzieren.