



TARTE AUX BÂTONS AU KIRSCH LINDT®



QimiQ AVANTAGES

- Plaisir crémeux mais peu gras
- Préparation simple et rapide
- Souligne le goût des ingrédients



20



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (22 CM Ø)

POUR LE FOND

150 g Petit-beurres, émiétté

70 g Beurre, fondu

Beurre, pour le moule

POUR LA CRÈME AUX BÂTONS AU KIRSCH LINDT®

250 g QimiQ Base crème,

200 g Mascarpone

1 Banane(s)

250 g Bâtons au kirsch Lindt®, fondu

30 g Poudre de cacao

2 Œuf(s)

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 100 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour le fond: bien mélanger les miettes de biscuits et le beurre fondu. Tasser le mélange sur le fond du moule à l'aide d'un verre, et le faire remonter un peu sur les bords du moule.
3. Pour la crème aux bâtons au kirsch Lindt®: mélanger tous les ingrédients au mixeur-plongeur et verser la masse sur le fond en miettes de biscuits.
4. Glisser 60 minutes au four préchauffé et laisser bien refroidir (au moins 4 heures).