



# TARTE AU BEURRE DE CACAHUËTES ET AU CHOCOLAT



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À TARTE, Ø 22 CM

### POUR LE FOND

**150 g** Petit-beurres, émietté

**70 g** Beurre, fondu

### POUR LA CRÈME

**250 g** QimiQ Base crème

**250** Erdnussbutter, cremig

**2** Fécule de maïs

**2 Stück** Vollei(er)

**2 Stück** Jaune(s) d'œuf

**100 ml** Lait

**200 g** Chocolat

**150 g** Mascarpone

## 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 la garniture: mettre tous les ingrédients (sauf le jaune d'œuf) dans un saladier et faire fondre. Incorporer le jaune d'œuf puis verser le mélange sur le fond de biscuits.
4. Cuire env. 40 minutes au four préchauffé.