



# REESE'S® SCHOKOLADETARTE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

**150 g** Butterkekse, zerbröselt

**70 g** Butter, geschmolzen

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Classic

**200 g** Reese's® Erdnussbutter Cups

**50 g** Erdnussbutter, cremig

**2** Eigelb

**10 g** Maisstärke

## 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.