



SNICKERS®-TORTE



QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 22 CM Ø

FÜR DEN BODEN

150 g Butterkekse, zerbröselt

70 g Butter, geschmolzen

Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

5 Snickers®, in Stücke geschnitten

2 Eigelb

1 EL Maisstärke

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic und Snickers in einen Topf geben und schmelzen. Eigelb und Stärke einrühren und auf den Keksboden gießen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. **Tipp:** Mit Nüssen und Schokoladendekor verzieren.