



# LINDT® KIRSCHSTENGELI-TARTE



## QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 22 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

- 150 g** Butterkekse, zerbröselt
- 70 g** Butter, geschmolzen
- Butter, für die Tortenform

### FÜR DIE LINDT® KIRSCHSTENGELI-CREME

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 200 g** Mascarpone
- 1** Banane(n)
- 250 g** Lindt® Kirschstengeli, geschmolzen
- 30 g** Kakaopulver
- 2** Ei(er)

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 100 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken, nach Belieben auch den Rand mit der Masse auskleiden.
3. Für die Lindt® Kirschstengeli-Creme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen und auf den Keksboden gießen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.