



# TILAK -TEEKUCHEN



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation
- Temps de réalisation plus court
- Économie de temps et de ressources



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 1/1 PLAQUE DE FOUR

### FÜR DEN TEIG

<b>1200 g</b>	Beurre, mou
<b>1200 g</b>	Sucre
<b>600 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>40</b>	Œuf(s)
<b>1400 g</b>	Fond de biscuit au chocolat, cuit, émietté
<b>240 g</b>	Farine
<b>1200 g</b>	Noisettes, râpée
<b>100 g</b>	Levure chimique
<b>20 g</b>	Cannelle, moulues
<b>10 g</b>	Sel

## PRÉPARATION

1. Weiche Butter, Zucker und ungekühltes QimiQ Classic in der Küchenmaschine gut verrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Backbleche mit Backpapier auslegen und Masse ca. 1 cm dick auftragen.
4. Im Backofen bei 160° C ca. 20-25 Minuten backen.