



# GÂTEAU SNICKERS



## QimiQ AVANTAGES

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



20



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (22 CM Ø)

### POUR LE FOND

**150 g** Petit-beurres, émietté

**70 g** Beurre, fondu

Beurre, pour le plat

### POUR LE FOURRAGE

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**5** Snickers®, coupé en morceaux

**2** Jaune(s) d'œuf

**1 cs** Fécule de maïs

## 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 le fourrage: faire fondre QimiQ et Snickers® dans une casserole. Ajouter le jaune d'œuf et l'amidon puis verser le mélange sur le fond de biscuits.
4. Cuire env. 30 minutes au four préchauffé.
5. **Tipp:** Mit Nüssen und Schokoladendekor verzieren.