



# TARTE AUX BÂTONS AU KIRSCH LINDT®



## QimiQ AVANTAGES

- Plaisir crémeux mais peu gras
- Préparation simple et rapide
- Souligne le goût des ingrédients



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 moule

### POUR LA CRÈME AUX BÂTONS AU KIRSCH LINDT®

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

**200 g** Mascarpone

**1** Banane(s)

**250 g** Bâtons au kirsch Lindt®, fondu

**30 g** Poudre de cacao

**2** Œuf(s)

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 100 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour le fond: bien mélanger les miettes de biscuits et le beurre fondu. Tasser le mélange sur le fond du moule à l'aide d'un verre, et le faire remonter un peu sur les bords du moule.
3. Pour la crème aux bâtons au kirsch Lindt®: mélanger tous les ingrédients au mixeur-plongeur et verser la masse sur le fond en miettes de biscuits.
4. Glisser 60 minutes au four préchauffé et laisser bien refroidir (au moins 4 heures).