



# TOMATEN-PESTO-TÖRTCHEN MIT BLÄTTERTEIG

## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**270 g** Blätterteig, 1 Packung

## FÜR DIE PESTOSCHICHT

**40 g** Basilikum

**20 g** Pinienkerne, geröstet

**20 g** Sbrinz, gerieben

**40 ml** Olivenöl

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**125 g** Ricotta 45 % Fett

Salz und Pfeffer

## FÜR DIE TOMATENSCHICHT

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**150 g** Tomate(n), entkernt

**20 ml** Balsamico Essig, weiss

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Blätterteig laut Verpackungsangabe backen. Mit einem Formring (8 cm Ø) 12 Scheiben ausstechen.
2. Für die Pestoschicht Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Öl zu einem Pesto mixen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. 80 g Pesto und Ricotta dazumischen und würzen.
3. Für die Tomatenschicht ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Formringe abwechselnd mit Blätterteig, Pesto- und Tomatenmasse füllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen und mit dem restlichen Pesto servieren.