



HICKORY NUT TARTS



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 TARTE(S), Ø 10 CM

10 vorgebackene süße Teigschälchen Ø 10 cm

135 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

25 g Butter, geschmolzen

100 g Brauner Zucker

230 g Maissirup

135 g Vollei(er)

Prise(n) Salz

180 g Hickorynüsse, halbiert

480 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

225 g Kristallzucker

2 g Vanilleextrakt

30 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language