



ZIEGENFRISCHKÄSE-TARTE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Backstabil
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN MÜRBETEIG

400 g Dinkelmehl

200 g Butter, weich

2 Ei(er)

3 EL Apfelessig

Salz

Prise(n) Muskatnuss, gemahlen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

400 g Ziegenfrischkäse, z.B. le petit chevrier

4 Ei(er)

2 Eigelb

40 g Stärke, z.B. Maizena

50 g Noilly Prat/Wermut trocken

30 g Orangensaft

2 g Orangenschale, fein gerieben

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

60 g Baumnüsse, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig Mehl mit Butter, Ei, Apfelessig, Salz und Muskat zu einem zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde rasten lassen.
2. Teig dünn ausrollen, in eine Tarte Form geben und gut andrücken.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic mit den restlichen Zutaten ausser den Walnüssen gut mixen.
4. Die Creme auf den Tarteboden giessen, mit den Walnüssen bestreuen und bei 180° ca. 20 min. backen. Tipp: Als Beigabe empfehlen wir eingemachten Rahmkohlrabi.