QimiQ

FRISCHKÄSE-MANDEL-TARTE



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch





25

leich

Tipps

Mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout servieren. Statt Frischkäse kann auch Quark verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN MÜRBETEIG

300 g	Weissmehl
200 g	Butter, weich
100	Zucker
1	Ei(er)
	Butter, für die Form
FÜR DIE FÜLLUNG	
250 g	
500 g	Frischkäse
	Ei(or)

500 g	Frischkäse
5	Ei(er)
160 g	Zucker
20 g	Vanillezucker
1	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
60 g	Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

- 1. Für den Mürbeteig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten.
- 2. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 3. Teig dünn ausrollen, in eine Tarte Form geben und gut andrücken.
- 4. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Eiern, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenschale gut vermischen
- 5. Die Füllung auf den Tarteboden giessen, Mandelblätter darauf verteilen und bei 180°C ca. 20 min. backen.
- 6. Tarte etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden.