



TOMATEN-BÄRLAUCH-TÖRTCHEN MIT BLÄTTERTEIG



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2 Pkg. Blätterteig

FÜR DIE BÄRLAUCHSCHICHT

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

80 g Bärlauch

40 g Pinienkerne, geröstet

40 g Sbrinz, gerieben

80 ml Olivenöl

250 g Ricotta 45 % Fett

Salz und Pfeffer

FÜR DIE TOMATENSCHICHT

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 g Tomate(n), entkernt

40 ml Balsamico Essig, weiss

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Blätterteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und blind backen. Mit einem Formring (8 cm Ø) 30 Scheiben ausstechen.
2. Für die Bärlauchschicht Bärlauch, Pinienkerne, Parmesan und Öl zu einem Pesto mixen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. 160 g Pesto und Ricotta dazumischen und würzen.
3. Für die Tomatenschicht: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Formringe abwechselnd mit Blätterteig, Bärlauch- und Tomatenmasse füllen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen und mit dem restlichen Pesto servieren.