



# FRISCHKÄSE-MANDEL-TARTE



## QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

## Tipps

Eine Hälfte Frischkäse mit Mascarpone ersetzen.  
Mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott servieren.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Frischer, süsser Mürbeteig

## FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

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. Mürbteig laut Rezept zubereiten.
2. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
3. Teig dünn ausrollen, in eine Tarteform geben und gut andrücken.
4. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis, Frischkäse, Eier, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale gut vermischen.
5. Die Füllung auf den Tarteboden gießen, Mandelblättchen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.
6. Tarte etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden.