



# LA BONNE VIE ZIEGENKÄSE-FEIGEN-TARTELETTES



## QimiQ VORTEILE

- Tarteletteschalen bleiben länger knusprig
- Unterstreicht den Eigengeschmack des Ziegenkäses
- Einfache und schnelle Zubereitung



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**10** Tarteletteschalen

**100 g** Feigen, getrocknet

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Rahm-Basis

**300 g** La Bonne Vie Ziegenkäse

**4** Ei(er)

**20 g** Stärke, z.B. Maizena

**30 ml** Zitronensaft

Salz

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Füllung in die Tarteletteschalen füllen, die Feigen darauf verteilen und im Backofen bei 180 °C ca. 10-15 Minuten backen.