



# LA BONNE VIE BRIE GALETTE MIT PORTWEIN UND ERDBEERSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** La Bonne Vie Triple Crème Brie

## FÜR DEN TEIG

**50 g**

**250 g** Weissmehl

**0.5 TL** Zucker

**10 g** Salz

**100 g** Butter, gekühlt

Ei(er), zum Bestreichen

Zucker, zum Bestreuen

## FÜR DIE ERDBEERSAUCE

**100 g**

**80 g** Butter

**40 g** Zucker

**80 ml** Portwein

**250 g** Erdbeeren

**30 g** Pistazien, gehackt

**20 g** goldene Rosinen

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Mehl, Zucker und Salz in einen Rührkessel geben. Butter nach und nach dazugeben. QimiQ Saucenbasis dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
2. Für die Füllung: Butter mit dem Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen und etwas köcheln lassen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und etwas köcheln lassen. Erdbeeren, Pistazien und Rosinen dazumischen und auskühlen lassen.
3. Teig ausrollen, La Bonne Vie Triple Crème Brie in die Mitte setzen und den Teig einschlagen. Mit Ei bestreichen und im Backofen bei 180 °C goldbraun backen.
4. Erdbeersauce auf dem Brie verteilen und servieren.