



MIT CHOCOLATE STOUT CHEDDAR VON ROGUE CREAMERY UND OREGON KIRSCHEN GEFÜLLTE TARTELETTES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Tarteletteschalen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

80 g Butter, geschmolzen

100 g Zucker

2 Ei(er)

200 g Mandelmehl

10 g Mandelextrakt

10 g Vanilleextrakt

20 ml Rum

2 g Zitronenschale

250 g Kirschen, halbiert, entkernt

80 g Chocolate Stout Cheddar von Rogue Creamery, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Alle Zutaten (außer Kirschen) zusammen gut vermischen.
2. Füllung in den Tarteletteschalen verteilen und die Kirschhälften darauf verteilen.
3. Im Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.