



# TOMATEN-PESTO-TÖRTCHEN MIT BLÄTTERTEIG

## QimiQ AVANTAGES

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



25



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**270 g** Pâte feuilletée, 1 Packung

### FÜR DIE PESTOSCHICHT

**40 g** Basilic

**20 g** Pinienkerne, grillé

**20 g** Sbrinz, râpée

**40 ml** Huile d'olive

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**125 g** Ricotta mind. 45 % Fett

Sel et poivre

### FÜR DIE TOMATENSCHICHT

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**150 g** Tomate(s), épépinée

**20 ml** Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Blätterteig laut Verpackungsangabe backen. Mit einem Formring (8 cm Ø) 12 Scheiben ausstechen.
2. Für die Pestoschicht Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Öl zu einem Pesto mixen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. 80 g Pesto und Ricotta dazumischen und würzen.
3. Für die Tomatenschicht ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Formringe abwechselnd mit Blätterteig, Pesto- und Tomatenmasse füllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen und mit dem restlichen Pesto servieren.