



TOMATEN-BÄRLAUCH-TÖRTCHEN MIT BLÄTTERTEIG



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 paquet Pâte feuilletée

FÜR DIE BÄRLAUCHSCHICHT

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

40 g Bärlauch

20 g Pinienkerne, grillé

20 g Sbrinz, râpée

40 ml Huile d'olive

125 g Ricotta mind. 45 % Fett

Sel et poivre

FÜR DIE TOMATENSCHICHT

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Tomate(s), évidé

20 ml Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Blätterteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und blind backen. Mit einem Formring (8 cm Ø) 12 Scheiben ausstechen.
2. Für die Bärlauchschicht: Bärlauch, 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, Bärlauch- und Tomatenmasse füllen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen von den Formringen lösen und mit dem restlichen Pesto servieren.