



# SPARGELTARTE

## QimiQ AVANTAGES

- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Back- und tiefkühlstabil
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



## Tipps

Servieren Sie die Spargeltarte zu frischen Blattsalaten und nach Geschmack mit Schinken bzw. Prosciutto

## INGRÉDIENTS POUR 1 SQUARE TART TIN

<b>270 g</b>	Pâte feuilletée
<b>1000 g</b>	Asperges
<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>3</b>	Œuf(s)
	Persil, haché
	Estragon, haché
	Noix de muscade, râpée
	Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 210°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Blätterteig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Spargel schälen, holzige Enden entfernen. Spargel in kochendem, leicht gesalzenen und mit ½ TL Zucker versehenen Wasser zugedeckt ca. 5 Min. vorgaren, gut abtropfen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier und Kräuter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Teig in die gefettete Tarteform legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
6. Spargel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit der QimiQ Masse übergießen.
7. Tarte im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen.