



# ZIEGENFRISCHKÄSETARTE



## QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Backstabil (AFI)
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DEN MÜRBEIG

**400 g** Dinkelmehl\_Farine d'épeautre

**200 g** Beurre, mou

**2** Œuf(s)

**3 cs** Vinaigre de pomme

Sel

**pincée** Noix de muscade, moulues

### FÜR DIE FÜLLUNG

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

**400 g** Ziegenfrischkäse

**4** Œuf(s)

**2** Jaune(s) d'œuf

**40 g** Fécule de maïs

**50 g**

**30 g** Jus d'orange

**2 g** Zeste d'orange, finement râpé

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

**60 g** Noix, grossièrement haché

## PRÉPARATION

1. Für den Mürbteig Mehl mit Butter, Ei, Apfelessig, Salz und Muskat zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde rasten lassen.
2. Teig dünn ausrollen, in eine Tarte Form geben und gut andrücken.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic mit den restlichen Zutaten außer den Walnüssen gut mixen.
4. Die Creme auf den Tarteboden gießen, mit den Walnüssen bestreuen und bei 180° ca. 20 min. backen. Tipp: Als Beigabe empfehlen wir eingemachten Rahmkohlrabi.