



KÄSE-JOGHURT-TÖRTCHEN



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 FORMRINGE Ø 8 CM

1 paquet Pâte feuilletée

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Yogourt nature

100 g Greyerzer 50 % Fett

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Den Blätterteig ausrollen, 8 Kreise ausstechen und mit Ei bestreichen. Mit einer Gabel einstechen und bei 210 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 10 Minuten backen.
2. QimiQ Classic und die restlichen Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. In die Formringe zuerst einen Blätterteigkreis geben, dann die Creme darauf verteilen und mit einem weiteren Blätterteigkreis abschließen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Die Törtchen mit einem spitzen Messer von den Formringen lösen, nach Belieben garnieren und servieren.