



# TOMATEN-BÄRLAUCH-TÖRTCHEN MIT BLÄTTERTEIG



## QimiQ AVANTAGES

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



25



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**2 paquet** Pâte feuilletée

### FÜR DIE BÄRLAUCHSCHICHT

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

**80 g** Bärlauch

**40 g** Pinienkerne, grillé

**40 g** Sbrinz, râpée

**80 ml** Huile d'olive

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

Sel et poivre

### FÜR DIE TOMATENSCHICHT

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

**300 g** Tomate(s), évidé

**40 ml** Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Blätterteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und blind backen. Mit einem Formring (8 cm Ø) 30 Scheiben ausstechen.
2. Für die Bärlauchschicht: Bärlauch, Pinienkerne, Parmesan und Öl zu einem Pesto mixen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. 160 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.