



ZIEGENFRISCHKÄSE-MOHN-PRALINEN AUF PORTWEINCREME UND BLÄTTERTEIGGEBÄCK



QimiQ AVANTAGES

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



15



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

FÜR DIE PORTWEINCREME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 ml Huile d'olive

2 Oignon(s) rouge(s) , coupé fin

2 cs Sucre

, optionnel

250 ml Portwein

50 g Moutarde de Dijon

20 ml Vinaigre balsamique blanc

20 ml Jus d'un citron

Sel et poivre

FÜR DIE PRALINEN

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

600 g Feta

200 g Ziegenfrischkäse

1 Gousse(s) d'ail

50 g Mohn, moulues

Jus d'un citron

Sel et poivre

Mohn, zum Überziehen

FÜR DAS BLÄTTERTEIGGEBÄCK

1 paquet Pâte feuilletée

Euf(s), pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Portweincreme: Zwiebeln in der Hälfte vom Olivenöl anschwitzen. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Rosmarin dazugeben und mit Portwein ablöschen. Bis zur Hälfte einreduzieren lassen und vom Herd nehmen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliches Olivenöl langsam einrühren und die Zwiebelmasse und die restlichen Zutaten dazumischen. Auskühlen lassen.
4. Für die Pralinen: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fetakäse, Ziegenfrischkäse und Mohn dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
5. Aus der Masse gleichgroße Kugeln formen, in Mohn wälzen und gut durchkühlen lassen.
6. Für das Blätterteiggebäck: Blätterteig in 10 gleichgroße Stücke schneiden (ca. 10 x 4 cm) und mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
7. Ziegenfrischkäse-Mohn-Pralinen mit der Portweincreme und dem Blätterteiggebäck servieren.