



LA BONNE VIE ZIEGENKÄSE-FEIGEN-TARTELETTES



QimiQ AVANTAGES

- Tarteletteschalen bleiben länger knusprig
- Unterstreicht den Eigengeschmack des Ziegenkäses
- Einfache und schnelle Zubereitung



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10 Tarteletteschalen

100 g Feigen, getrocknet

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Base crème

300 g La Bonne Vie Ziegenkäse

4 Euf(s)

20 g Fécule de maïs

30 ml Jus d'un citron

Sel

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Füllung in die Tarteletteschalen füllen, die Feigen darauf verteilen und im Backofen bei 180 °C ca. 10-15 Minuten backen.