



TOMATEN-PESTO-TÖRTCHEN MIT BLÄTTERTEIG

QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

270 g Tante Fanny frischer Blätterteig, 1 Packung

FÜR DIE PESTOSCHICHT

40 g Basilikum
20 g Pinienkerne, geröstet
20 g Parmesan, gerieben
40 ml Olivenöl
125 g QimiQ Classic, ungekühlt
125 g Ricotta mind. 45 % Fett
Salz und Pfeffer

FÜR DIE TOMATENSCHICHT

125 g QimiQ Classic, ungekühlt
150 g Tomate(n), entkernt
20 ml Balsamico-Essig, weiß
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Blätterteig laut Verpackungsangabe backen. Mit einem Formring (8 cm Ø) 12 Scheiben ausstechen.
2. Für die Pestoschicht Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Öl zu einem Pesto mixen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. 80 g Pesto und Ricotta dazumischen und würzen.
3. Für die Tomatenschicht ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Formringe abwechselnd mit Blätterteig, Pesto- und Tomatenmasse füllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen und mit dem restlichen Pesto servieren.