



# THUNFISCH-FÜLLE FÜR TARTES

## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 656 G

<b>150 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>100 g</b>	Sahne 36 % Fett
<b>180 g</b>	Ei(er)
<b>6 g</b>	Salz
<b>0.3 g</b>	Pfeffer, gemahlen
<b>150 g</b>	Thunfisch Konserve in Öl
<b>0.2 g</b>	Muskatnuss
<b>0.1 g</b>	Thymian
<b>3 g</b>	Zitronensaft
<b>0.5 g</b>	Zitronenschale
<b>6 g</b>	Instant Starch Clearjel SD
<b>60 g</b>	Lauch, gegart

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Sahne, Eier, Stärke und 100 g Thunfisch fein mixen.
2. Gewürze, restlichen Thunfisch und Lauch dazugeben und gut vermischen.
3. In eine Tarte füllen und bei 160°C ca. 30 Minuten backen.