



KÄSE-JOGHURT-TÖRTCHEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 FORMRINGE Ø 8 CM

2 Pkg. Blätterteig

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

500 g Naturjoghurt

200 g Greyerzer 50 % Fett
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Blätterteig ausrollen, 20 Kreise ausstechen und mit Ei bestreichen. Mit einer Gabel einstechen und bei 210 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 10 Minuten backen.
2. QimiQ Classic und die restlichen Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. In die Formringe zuerst einen Blätterteigkreis geben, dann die Creme darauf verteilen und mit einem weiteren Blätterteigkreis abschließen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Die Törtchen mit einem spitzen Messer von den Formringen lösen, nach Belieben garnieren und servieren.