



TOMATEN-BÄRLAUCH-TÖRTCHEN MIT BLÄTTERTEIG



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2 Pkg. Tante Fanny frischer Blätterteig

FÜR DIE BÄRLAUCHSCHICHT

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

80 g Bärlauch

40 g Pinienkerne, geröstet

40 g Parmesan, gerieben

80 ml Olivenöl

250 g Ricotta mind. 45 % Fett
Salz und Pfeffer

FÜR DIE TOMATENSCHICHT

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

300 g Tomate(n), entkernt

40 ml Balsamico-Essig, weiß
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Blätterteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und blind backen. Mit einem Formring (8 cm Ø) 30 Scheiben ausstechen.
2. Für die Bärlauchschicht: Bärlauch, Pinienkerne, Parmesan und Öl zu einem Pesto mixen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. 160 g Pesto und Ricotta dazumischen und würzen.
3. Für die Tomatenschicht: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Formringe abwechselnd mit Blätterteig, Bärlauch- und Tomatenmasse füllen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen von den Formringen lösen und mit dem restlichen Pesto servieren.