



LA BONNE VIE BRIE GALETTE MIT PORTWEIN UND ERDBEERSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g La Bonne Vie Triple Crème Brie

FÜR DEN TEIG

50 g QimiQ Sahne-Basis

250 g Mehl

0.5 TL Zucker

10 g Salz

100 g Butter, gekühlt

Ei(er), zum Bestreichen

Zucker, zum Bestreuen

FÜR DIE ERDBEERSAUCE

100 g QimiQ Sahne-Basis

80 g Butter

40 g Zucker

80 ml Portwein

250 g Erdbeeren

30 g Pistazien, gehackt

20 g goldene Rosinen

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Mehl, Zucker und Salz in einen Rührkessel geben. Butter nach und nach dazugeben. QimiQ Saucenbasis dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
2. Für das Erdbeerragout: Butter mit dem Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen und etwas köcheln lassen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und etwas köcheln lassen. Erdbeeren, Pistazien und Rosinen dazumischen und auskühlen lassen.
3. Teig ausrollen, La Bonne Vie Triple Crème Brie in die Mitte setzen und den Teig einschlagen. Mit Ei bestreichen und im Backofen bei 180 °C goldbraun backen.
4. Erdbeersauce auf dem Brie verteilen und servieren.