



# MIT CHOCOLATE STOUT CHEDDAR VON ROGUE CREAMERY UND OREGON KIRSCHEN GEFÜLLTE TARTELETTES



## QimiQ VORTEILE

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



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Tarteletteschalen

### FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Sahne-Basis
80 g	Butter, geschmolzen
100 g	Zucker
2	Ei(er)
200 g	Mandelmehl
10 g	Mandelextrakt
10 g	Vanilleextrakt
20 ml	Rum
2 g	Zitronenschale
250 g	Kirschen, halbiert, entkernt
80 g	Chocolate Stout Cheddar von Rogue Creamery, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Alle Zutaten (außer Kirschen) zusammen gut vermischen.
2. Füllung in den Tarteletteschalen verteilen und die Kirschhälften darauf verteilen.
3. Im Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.