



TOMATEN-PESTO-TÖRTCHEN MIT BLÄTTERTEIG

QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la formation de peau
- Réduit la coloration



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

270 g Pâte feuilletée, 1 paquet

FÜR DIE PESTOSCHICHT

40 g Basilic

20 g Pignons, grillé

20 g Parmesan, râpée

40 ml Huile d'olive

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Ricotta, 45 % de matière grasse

Sel et poivre

FÜR DIE TOMATENSCHICHT

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Tomate(s), épépinée

20 ml Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Blätterteig laut Verpackungsangabe backen. Mit einem Formring (8 cm Ø) 12 Scheiben ausstechen.
2. Für die Pestoschicht Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Öl zu einem Pesto mixen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. 80 g Pesto und Ricotta dazumischen und würzen.
3. Für die Tomatenschicht ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Formringe abwechselnd mit Blätterteig, Pesto- und Tomatenmasse füllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen und mit dem restlichen Pesto servieren.