



TOMATEN-PESTO-TÖRTCHEN MIT BLÄTTERTEIG

QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 4

270 g Pasta sfoglia, 1 Packung

FÜR DIE PESTOSCHICHT

40 g Basilico

20 g Pinoli,

20 g Parmigiano,

40 Olio d'oliva

125 g QimiQ Classic,

125 g Ricotta, 45 % di grassi

Sale i pepe

FÜR DIE TOMATENSCHICHT

125 g QimiQ Classic,

150 g Pomodoro (Pomodori),

20 Aceto Balsamico,

Sale i pepe

PREPARAZIONE

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.