



ZIEGENFRISCHKÄSETARTE



QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Backstabil (AFI)
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DEN MÜRBTIEG

400 g Farina di farro

200 g Burro,

2 Uovo (Uova)

3 Aceto di mele

Sale

Noce moscata,

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic,

400 g Ricotta di capra

4 Uovo (Uova)

2 Tuorlo d'uovo

40 g Maizena

50 g Noilly Prat

30 g Succo d'arancia

2 g Scorza d'arancia,

Sale

Pepe nero,

60 g Noci,

PREPARAZIONE

1. Für den Mürbteig Mehl mit Butter, Ei, Apfelessig, Salz und Muskat zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde rasten lassen.
2. Teig dünn ausrollen, in eine Tarte Form geben und gut andrücken.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic mit den restlichen Zutaten außer den Walnüssen gut mixen.
4. Die Creme auf den Tarteboden gießen, mit den Walnüssen bestreuen und bei 180° ca. 20 min. backen. Tipp: Als Beigabe empfehlen wir eingemachten Rahmkohlrabi.