



THUNFISCH-FÜLLE FÜR TARTES

QimiQ VANTAGGI

- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



medio

INGREDIENTI PER 656 G

150 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Panna, 36 % di grassi
180 g	Uovo (Uova)
6 g	Sale
0.3 g	Pepe,
150 g	Tonno all'olio, in conserva
0.2 g	Noce moscata
0.1 g	Timo
3 g	Succo di limone
0.5 g	Scorza di limone
6 g	Instant Starch Clearjel SD
60 g	Porri, cotti

PREPARAZIONE

1. QimiQ Saucenbasis mit Sahne, Eier, Stärke und 100 g Thunfisch fein mixen.
2. Gewürze, restlichen Thunfisch und Lauch dazugeben und gut vermischen.
3. In eine Tarte füllen und bei 160°C ca. 30 Minuten backen.