



# 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

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