



Fruchtige Aprikosentartelettes

Cremiger GASTRO Fruchtkäse
Aprikose in Mini-Tartelettes
dressiert und mit frischen
Beeren getoppt.

Rezept-Tipps von GASTRO:
schnell, raffiniert
und einfach köstlich.

Produkte, Infos und Ideen:
www.gastro-foodservice.de



GASTRO

Vielfalt aus
Milch

Fruchtige Aprikosentartelettes

Zubereitung

1. Saft einer Zitrone erwärmen, Gelatine darin auflösen und zügig unter einen kleinen Teil des GASTRO Fruchtquarks Aprikose rühren.
2. Restlichen Quark unter die Gelatine-Quark-Masse heben und glattrühren. Optional kann die Quarkmasse mit Cointreau aromatisiert werden.
3. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Tartelettes dressieren.
4. Mit frischen Beeren, Minze und Zitronenabrieb beliebig dekorieren.



Ohne **K**ennzeichnungspflicht
auf **S**peisekarten.

Das ganze Sortiment unter: www.gastro-foodservice.de

Zutaten

- 1 Zitrone, Saft und Abrieb
- 2 Blatt Gelatine
- 450 g GASTRO Fruchtquark Aprikose
- 30 Mini-Tartelettes, Mürbeteig
- je 1 Schale Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren
- 1 Bund Minzblätter, frisch
- 2 cl Cointreau (optional)

Nährwerte pro Portion (120 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
1.000	239	5,2 g	13,3 g	23 g

GASTRO