TÖRTCHEN MIT MONTASIO UND BIRNEN



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni)
Portata: Antipasti
Tempo di preparazione: Un'ora
Difficoltà: Media

Ingredienti:

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Blätterteig
- 4 Birnen
- 300 g Montasio fresco
- 150 g Kochsahne
- 50 g klein gehackte Petersilie für die Garnierung
- Salz, je nach Belieben

Descrizione:

Den Blätterteig ausrollen und vier Törtchen mit einem Durchmesser von ca. 10 cm ausstechen. Im Ofen bei 180 °C backen, bis sie aufgegangen sind und eine schöne goldbraune Farbe erreicht haben. In der Zwischenzeit erhitzen Sie die Kochsahne in einem kleinen Topf und lassen Sie darin den Montasio-Käse bei niedriger Hitze schmelzen, bis eine homogene cremige Mischung entstanden ist. Das Törtchen mit ein bisschen Montasio-Soße füllen, die Birnen waagrecht schneiden und damit das Törtchen bedecken. Alles zusammen nochmals

kurz in den Ofen legen, bis sie eine einladende goldbraune Farbe erreicht haben. Den Teller mit ein bisschen übrig gebliebener Montasio-Soße dekorieren und darauf die Törtchen mit klein gehackten Petersilienblättern legen.