



CHEDDAR SPITZ GEFÜLLT MIT SCHWARZEN OLIVENPÜREE

QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1001 G

344 g Cheddar, sehr reif

172 g QimiQ Rahm-Basis

138 g

2 g Kurkuma, getrocknet

138 g Schwarze Oliven, püriert

ZUM DEKORIEREN

207 g Cheddar, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Cheddarwürfel einfrieren.
2. Käse in einen Cutter geben und mit QimiQ Classic und QímiQ Saucenbasis zu einer feinen Paste verarbeiten (nicht zu lange cuttern, sonst wird die Masse zäh).
3. Kurkuma dazugeben und gut vermischen.
4. Papierstanitzel Formen, den Käse einfüllen und in der Mitte das Olivenpüree platzieren.
5. Kurz tiefkühlen. Papier entfernen und den Spitz in Cheddar Käse kurz drehen, damit an der Aussenseite die Würfel haften.