



# SCHAFSKÄSETÖRTCHEN MIT NUSSFÜLLUNG



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**700 g** Schafskäse

## FÜR DIE FÜLLUNG

**100 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**100 g** Mascarpone

**30 ml** Baumnussöl

**50 g** Haselnüsse, geröstet

**20 g** Rosinen, eingeweicht

Salz

Cayennepfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Schafskäse in 3 Scheiben schneiden.
2. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
3. Restliche Zutaten dazugeben und vermischen.
4. Füllung auf 2 Scheiben verteilen, aufeinandersetzen und mit der 3. Scheibe abdecken.
5. In Klarsichtfolie einwickeln und über Nacht kühlen.