



GEBACKENE GORGONZOLABIRNE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Vorbereitung möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Stück Birne(n), klein

375 ml Weisswein

50 ml Zitronensaft

15 g Zucker

FÜR DIE KÄSEFÜLLUNG

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Gorgonzola, passiert

5 g Peterli, fein gehackt

1 Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DIE PANIER

100 g Weissmehl

2 Ei(er)

200 g Paniermehl

15 g Baumnüsse, gerieben

Combi-Glace, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 210° C Heissluft vorheizen.
2. Birnen schälen, im Weisswein, Zitronensaft und Zucker weich pochieren und auskühlen lassen. Anschliessend halbieren und aushöhlen.
3. Für die Käsefüllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Gorgonzola und Peterli dazumischen.
4. Birnenhälfte jeweils mit Käsemasse füllen, mit Ei bestreichen und mit der zweiten Hälfte abdecken. In Mehl, Ei und Paniermehl/Nüssmischung panieren.
5. Mit Combi-Glace bestreichen und im vorgeheizten Convotherm ca. 7 Minuten backen.