



# CHEDDAR KUGELN GEFÜLLT MIT SCHWARZEN OLIVENPÜREE



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 1001 G

**344 g** Cheddar, sehr reif

**172 g** QimiQ Base crème

**138 g**

**2 g** Kurkuma, getrocknet

**138 g** , réduit en purée

## ZUM DEKORIEREN

**207 g** Cheddar, coupé en petits dés

## PRÉPARATION

1. Cheddarwürfel einfrieren.
2. Käse in einen Cutter geben und mit QimiQ Classic und QimiQ 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, den Spitz in Cheddar Käse kurz drehen damit an der Aussenseite die Würfel haften.