



SCHAFSKÄSETÖRTCHEN MIT NUSSFÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

700 g Schafskäse

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Mascarpone

30 ml Huile de noix

50 g Noisettes, grillé

20 g Rosinen, eingeweicht

Sel

Poivre de Cayenne

PRÉPARATION

1. Schafskäse in 3 Scheiben schneiden.
2. Für die Füllung: 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.