



# PUMPERNICKELTALER MIT KÄSECREME



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

32 Pumpnickeltaler à 20 g

### FÜR DIE CREME

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Blauschimmelkäse

**250 g** Séré maigre

**2 cs** Persil, frais

**2 cs** Portwein

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Blauschimmelkäse mit einer Gabel fein zerdrücken und mit den restlichen Zutaten dazumischen.
3. Die Käsecreme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Pumpnickeltaler spritzen. Mit den restlichen Brotscheiben bedecken.