



# AUFSTRICH NACH LIPTAUER ART



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 100 PORTIONS

**3 kg** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**5 kg** Séré maigre

**1.6 kg** Poivron rouge, coupé en dés

**1.1 kg** Cornichons, coupé en dés

**200 ml** Vinaigre de pomme

Paprika en poudre, doux

Kümmel, gemahlen

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen.