



CAMEMBERT CREME MIT KOHLRABI UND TRÜFFEL



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 REZEPT

KOHLRABI-TRÜFFEL CREME

FÜR DER CREME

517 g	Camembert 70 % Fett, gewürfelt
258 g	QimiQ Classic
207 g	QimiQ Sahne-Basis
18 g	Stärke Novation 4600

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme Camembertwürfel tiefkühlen.
2. In einem Cutter mit QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen cremigen Masse verarbeiten.
3. Stärke dazumischen und gut durchkühlen.
4. Zusammen anrichten und mit Trüffelwürfel, geschmolzenem Parmesan, Chili und Kresse garnieren.