



SCHAFSKÄSETÖRTCHEN MIT NUSSFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

700 g Schafskäse

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Mascarpone

30 ml Walnussöl

50 g Haselnüsse, geröstet

20 g Rosinen, eingeweicht

Salz

Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

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.