GEFÜLLTE OSTEREIER

QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Gelingsicher
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust

15

leicht

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
10	Ei(er)
100 g	Frischkäse
0.5 TL	Estragon-Senf
4 EL	Olivenöl
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 Prise(n)	Cayennepfeffer
2 Spritzer	Zitronensaft

ZUM GARNIEREN

	Speckwürfel, angebraten
	Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Eier 10 Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und halbieren.
2. Eigelb herausnehmen und mit einer Teigkarte durch ein Sieb streichen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb und die restlichen Zutaten (außer Eiweiß) dazumischen.
4. Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Eiweißhälften dressieren.
5. Mit Speckwürfel und Schnittlauch garniert servieren.