



GEBACKENE GORGONZOLABIRNE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Préparation simple et rapide
- Production anticipée possible



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10 pièce(s) Poire(s), petites

375 ml Vin blanc

50 ml Jus d'un citron

15 g Sucre

FÜR DIE KÄSEFÜLLUNG

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Gorgonzola, passé

5 g Persil, finement hachées

1 Œuf(s), pour badigeonner

FÜR DIE PANIER

100 g Farine

2 Œuf(s)

200 g Chapelure

15 g Noix, râpée

Combi-Glace, pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Convotherm auf 210° C Heißluft vorheizen.
2. Birnen schälen, im Weißwein, Zitronensaft und Zucker weich pochieren und auskühlen lassen. Anschließend halbieren und aushöhlen.
3. Für die Käsefüllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Gorgonzola und Petersilie dazumischen.
4. Birnenhälfte jeweils mit Käsemasse füllen, mit Ei bestreichen und mit der zweiten Hälfte abdecken. In Mehl, Ei und Brösel/Nüssmischung panieren.
5. Mit Combi-Glace bestreichen und im vorgeheizten Convotherm ca. 7 Minuten backen.