



CHEDDAR SPITZ GEFÜLLT MIT SCHWARZEN OLIVENPÜREE

QimiQ VANTAGGI

- Tiefkühlstabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1001 G

344 g Cheddar, sehr reif

172 g QimiQ Classic

138 g QimiQ Sauce Base

2 g Curcuma, secco

138 g Olive nere,

ZUM DEKORIEREN

207 g Cheddar,

PREPARAZIONE

1. Cheddarwürfel einfrieren.
2. Käse in einen Cutter geben und mit QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen Paste verarbeiten (nicht zu lange cuttern, sonst wird die Masse zäh).
3. Kurkuma dazugeben und gut vermischen.
4. Papierstanitzel Formen, den Käse einfüllen und in der Mitte das Olivenpüree platzieren.
5. Kurz tiefkühlen. Papier entfernen und den Spitz in Cheddar Käse kurz drehen, damit an der Aussenseite die Würfel haften.