



# CAMEMBERT CREME MIT KOHLRABI UND TRÜFFEL



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 1

### KOHLRABI-TRÜFFEL CREME

#### FÜR DER CREME

**517 g** Camembert, 70 % di grassi,

**258 g** QimiQ Classic

**207 g** QimiQ Sauce Base

**18 g** Novation Starch 4600

## PREPARAZIONE

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.