



SCHAFSKÄSETÖRTCHEN MIT NUSSFÜLLUNG



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

700 g Formaggio pecorino

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g QimiQ Classic,

100 g Mascarpone

30 Olio di noce

50 g Nocciole,

20 g Uva passe, eingeweicht

Sale

Pepe di Caienna

PREPARAZIONE

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.