

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
- 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