



PUMPERNICKELTALER MIT KÄSECREME



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

32 Pumpernickel, fette da 20 g

FÜR DIE CREME

125 g QimiQ Classic,
100 g Formaggio tipo Gorgonzola
250 g Ricotta magra
2 Prezzemolo,
2 Porto
Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Blauschimmekäse mit einer Gabel fein zerdrücken und mit den restlichen Zutaten dazumischen.
3. Die Käsecreme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Pumpernickeltaler spritzen. Mit den restlichen Brotscheiben bedecken.