



GEBACKENE GORGONZOLABIRNE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Vorbereitung möglich



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

10 Stück Pera, klein

375 Vino bianco

50 Succo di limone

15 g Zucchero

FÜR DIE KÄSEFÜLLUNG

100 g QimiQ Classic,

250 g Gorgonzola,

5 g Prezzemolo,

1 Uovo (Uova),

FÜR DIE PANIER

100 g Farina

2 Uovo (Uova)

200 g Pangrattato

15 g Noci,

Combi-Glace,

PREPARAZIONE

1. Convotherm auf 210° C Heißluft vorheizen.
2. Birnen schälen, im Weißwein, Zitronensaft und Zucker weich pochieren und auskühlen lassen. Anschließend halbieren und aushöhlen.
3. Für die Käsefüllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Gorgonzola und Petersilie dazumischen.
4. Birnenhälfte jeweils mit Käsemasse füllen, mit Ei bestreichen und mit der zweiten Hälfte abdecken. In Mehl, Ei und Brösel/Nüssmischung panieren.
5. Mit Combi-Glace bestreichen und im vorgeheizten Convotherm ca. 7 Minuten backen.