



GORGONZOLADIP



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



semplicem

INGREDIENTI PER 4

125 g QimiQ Classic,

100 g Gorgonzola,

250 g Panna acida, 15 % di grassi

1 Cipolla (Cipolle),

Brandy

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Gorgonzola ohne Rinde mit einer Gabel fein zerdrücken.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Gorgonzola, Sauerrahm, Zwiebel und Weinbrand dazumischen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.