



SCHWARZWÄLDER SCHINKEN-EI-AUFSTRICH



QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Verfärbungen (AFI)
- Längere Präsentationszeit



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

125 g QimiQ Classic,

250 g Ricotta magra

80 g Prosciutto,

300 g Uovo (Uova),

100 g ,

Sale

Pepe

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.