



# KÄSEFONDUE



## QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

**250 g** QimiQ Classic,

**200** Vino bianco

**500 g** Groviera,

**10 g** Maizena

**1** Kirsch [’acquavite di ciliegie]

Sale i pepe

Noce moscata,

**1** Dente d’aglio,

## PREPARAZIONE

1. QimiQ Classic und Weißwein in einem Topf erhitzen und Käse darin schmelzen.
2. Stärke mit Kirschwasser anrühren und in die Käsemischung einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben, Käsemischung einfüllen und warm halten.