

Cream Cheese mit Maronencreme und frischer Quark Spezialität von Isigny



Informations

Zubereitung : 10 min.

Zutaten

- 500 g Spécialité Laitière au fromage blanc Isigny (Quark Spezialität von Isigny)
- 200 g Maronencreme von Clément Faugier
- 70 g gehackte Mandeln
- 50 g gekochte Maronen von Clément Faugier

Zubereitungsschritte

1. Den Frischkäse in die gut gekühlte Schüssel der Küchenmaschine geben.
2. Den Käse bei mittlerer Geschwindigkeit 1 bis 2 Minuten mit dem Flachrührer glattrühren.
3. Maronencreme und Mandeln hinzufügen.
4. Weitere 2 bis 3 Minuten verrühren, sodass eine homogene Mischung entsteht.



5. In der Zwischenzeit die gekochten Maronen fein würfeln und anschließend in die Mischung rühren.
6. Aus der Maschine nehmen und kühl stellen.