



Die Genuss-Profis.

Quarkbällchen mit unterschiedlichen Füllungen



Zutaten für ca. 360 gefüllte Quarkbällchen:

Quarkbällchenmasse:

2.000 g VORTELLA-Delikatess
Quarkbällchen-Mix
1.000 g Magerquark
1.300 g Wasser, kalt

4.300 g Quarkbällchenmasse

Herstellung:

Quarkbällchenmasse:

Die Zutaten der Quarkbällchenmasse in der Anschlagmaschine mit dem groben Besen bei langsamer Geschwindigkeit 3 – 4 Minuten glattrühren.

Herstellung Quarkbällchen:

Die Quarkbällchenmasse mit dem Eisportionierer oder der Dosieranlage in das heiße Siedefett einbringen. Die Quarkbällchen drehen sich selbständig, sollten jedoch gelegentlich bewegt werden.

Backtemperatur Siedefett: 165 – 175°C

Backzeit: 8 – 9 Minuten

Füllungen:

	Kirsch-Banane	Preiselbeer-Cassis
VORTELLA-Kalkkrem-Premium	400 g	300 g
Wasser	-----	750 g
Kirschsft	1.000 g	-----
Bananen	100 g	-----
VORTELLA-Delikatess-Preiselbeeren	-----	300 g
Cassislikör	-----	100 g
Füllung	1.500 g	1.450 g

VORTELLA-Delikatess-Erdbeer-Füllung

Ca. 4-5 g VORTELLA-Delikatess-Erdbeer-Füllung einspritzen.

VORTELLA-Nuss-Nougatcreme Premium

Ca. 4-5 g VORTELLA -Nuss-Nougatcreme Premium in das noch warme Gebäcke einspritzen.