

Valentine's Truffle

Υλικά

- 1kg μοσχαρίσιος κιμάς
- **125g Combi New (Κωδ. 45510)**
- 250ml νερό
- 25ml λάδι
- **300g Γέμιση Μανιταριών (Κωδ. 55029)**
- 150g blue cheese
- **80g Chutney Τομάτα (Κωδ. 55404)**
- **40g Red Twist (Κωδ. 55308)**
- Λίγα σμέουρα

Εκτέλεση

1. Ζυμώνουμε τον κιμά με το Combi Μπιφτέκι New σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
2. Με τη βοήθεια μίας φόρμας μορφοποιούμε τον κιμά σε truffles σχήμα καρδιάς (ανοιχτά μπιφτέκια, τύπου γλαστράκια) και κάνουμε επάλειψη με το Chutney Τομάτα και το Red Twist.
3. Αναμειγνύουμε τη Γέμιση Μανιταριών με το blue cheese, και απλώνουμε το μείγμα έως τη μέση του κιμά.
4. Τέλος, διακοσμούμε με σμέουρα, λίγο blue cheese και ροδοπέταλα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C με αέρα για 40-45 λεπτά.