



TZATZIKI-SHOT MIT FETAMOUSSE UND APRIKOSEN-CHILI-CONFIT AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Showeffekt beim Servieren aus der Kisag Bläser
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Ungekühlt lagerbar
- Emulgiert mit Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN

FÜR DEN TZATZIKI-SHOT

- 400 g** Gurke, geschält
- 100 g** QimiQ Rahm-Basis
- 300 g** Naturjogurt
- 1 EL** Limetten-Olivenöl
- Salz

FÜR DAS FETAMOUSSE

- 300 g** QimiQ Whip Konditorcreme
- 200 g** Feta
- 150 ml** Milch
- Salz
- Pfeffer

FÜR DAS APRIKOSEN-CHILI-CONFIT

- 4** Aprikosen
- 30 ml** Wasser
- 50 g** Gelierzucker
- 1 kleine** Chilipfeffer, frisch, ohne Kern
- Mark von 1 Vanilleschote, nach Geschmack
- 10 ml** Aprikosenlikör
- 20** HUG Oliven-Rosmarin-Tartelettes [Stück à 6,4 g]

ZUBEREITUNG

1. Für den Tzaziki-Shot Gurke, QimiQ Classic, Jogurt, Öl und Salz fein mixen, durchs Haarsieb giessen und in Gläser füllen.
2. Für das Fetamousse QimiQ Whip, Feta, Milch und Gewürze mixen. In einen 1 Liter Kisag Bläser füllen, 2 Rahmbläserkapseln aufschrauben und gut schütteln.
3. Für das Aprikosen-Chili-Confit Aprikosen kurz in heisses Wasser tauchen, schälen, halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Wasser mit dem Gelierzucker aufkochen, Chili, Vanillemark sowie Aprikosenwürfel dazugeben und ca. 30 Sekunden köcheln lassen. Mit Aprikosenlikör abschmecken und erkalten lassen.
4. Je einen Teelöffel Aprikosen-Chili-Confit in die Tartelettes füllen, Fetamousse daraufgeben und auf die vorbereiteten Gläser stellen.