



SPARGEL-ZIEGENKÄSE-TÖRTCHEN

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Scheibe(n) Schwarzbrot

600 g Grüner Spargel, geschält

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Ziegenkäse, zerdrückt

40 ml Balsamico Essig, weiss

Salz und Pfeffer

Oregano, fein gehackt

Thymian, fein gehackt

Knoblauch, fein gehackt

250 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Aus dem Schwarzbrot mit einem Formring (8 cm Ø) 4 Scheiben ausstechen. Spargel blanchieren und abschrecken.
2. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ziegenkäse, Essig und Gewürze dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. Brotscheiben in die Formringe legen. Etwas Mousse einfüllen, Spargel darauflegen und den Vorgang wiederholen. Mit Mousse abschliessen.
4. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen.