



TOMATO AND MOZZARELLA TERRINE WITH WHITE BALSAMICO ESPUMA



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
50 g	grünes Pesto
200 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
50 g	Grünes Pesto
50 g	rotes Pesto
	Salz und Pfeffer
400 g	Tomate(n), enthäutet
300 g	Mozzarella, blättrig geschnitten
50 g	Basilikumblätter
50 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
30 ml	Balsamico Essig, weiss
120 ml	Milch
15 ml	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language