



SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHEIBEN

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Maximum natur, Lachsschinken, fein gehackt

1 EL Peterli, fein gehackt

Senf

Pfeffer

Meerrettich

125 ml Sahne, 30 % Fett, geschlagen

4 Scheibe(n) Weissbrot, getoastet

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Lachsschinken, Peterli und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Den geschlagenen Rahm unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Zum Portionieren mit zwei kleinen Löffeln Nockerln aus dem Mousse ausstechen und auf getoasteten Weißbrotscheiben servieren.