BLUE HEAVEN KÄSEMOUSSE

QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Cremige Konsistenz
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm

15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

150 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
150 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
225 g	Smokey Blue Cheese by Rogue Creamery, gerieben
60 g	Blue Heaven Powder by Rogue Creamery
30 ml	California extra virgin Olivenöl
	Knoblauchpaste, nach Geschmack
	Salz, nach Geschmack
	Weisser Pfeffer, gemahlen
	Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten
	Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Add the cheese, olive oil, garlic paste, herbs and spices and continue to whip until the required volume has been achieved.
3. Mit Frühlingszwiebeln und Peterli verfeinern, gut durchkühlen lassen und servieren.