



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.