



# TOMATEN-BASILIKUM CRÈME DE BEURRE MIT TOMATENGELEE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE TOMATEN-CRÈME DE BEURRE

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**60 g** Butter, geschmolzen

**80 g** Getrocknete Tomaten in Öl, püriert  
Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**1 Spritzer** Balsamico Essig

### FÜR DIE BASILIKUM-CRÈME DE BEURRE

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**60 g** Butter, geschmolzen

**40 g** Basilikumpüree

**40 g** Frischkäse

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gerieben

**0.5** Zitrone(n), fein geriebene Schale

### FÜR DIE TOMATENGELEE

**125 ml** Tomatensaft

**4** Blatt Gelatine à 3 g

Salz

## ZUBEREITUNG

1. Für die Tomaten-Creme de Beurre: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Geschmolzene, lauwarme Butter dazugeben und bei mittlerer Geschwindigkeit bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Pürierte Tomaten und Gewürze zügig unterheben und abschmecken. Förmchen bis zur Hälfte damit füllen und kalt stellen.
3. Für die Basilikum-Creme de Beurre: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Geschmolzene, lauwarme Butter dazugeben und bei mittlerer Geschwindigkeit bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Basilikumpüree, Frischkäse und Gewürze zügig unterheben und abschmecken. Masse auf der Tomatencreme verteilen und leicht anfrieren. Aus den Formen stürzen und kalt stellen.
5. Für das Tomatengelee: Eingeweichte Gelatine in lauwarmen Tomatensaft auflösen und bevor es stockt die Creme auf der Oberfläche damit glacieren. Gut kühlen.
6. Nach Belieben garnieren und servieren.