



ROTES RÜBENMOUSSE-TÖRTCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

370 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g Randen, gegart

110 g Butter, geschmolzen

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

Kümmel, gemahlen

1 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip, Randen, Gewürze, Orangensaft und -schale mit einem Stabmixer fein pürieren, in einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Geschmolzene Butter zügig unterrühren, in Förmchen füllen und tiefkühlen.
3. Wenn das Mousse leicht angefroren ist aus den Förmchen stürzen und mit Orangenfilet und Fenchelsalat servieren.