



BOURSIN-KÄSE-MOUSSE MIT BERGKÄSE IM TOMATEN-BASILIKUM-TARTELETTE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 60 TARTELETTES

265 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

410 g Boursin Frischkäse mit Pfeffer

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

200 Vollrahm

60 Scheiben Bergkäse 45% Fett

60 HUG Tomaten-Basillikum-Tartelettes [Stück à 6,3 g]

Paprikapulver, mild

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Boursin dazugeben, würzen und gut vermischen.
3. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Käsescheiben rollen, in die Tartelettes stellen und die Käsemasse mit einer Stern- oder Lochtülle einfüllen. Kühl stellen.
5. Vor dem Servieren mit Peperonipulver bestreuen.