MIT BASILIKUMMOUSSE GEFÜLLTE KIRSCHTOMATEN

QimiQ VORTEILE

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

15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
30	Cherrytomaten
200 g	Frischkäse
80 g	Basilikumpesto
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Kirschtomaten halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
2. Für das Basilikummousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Frischkäse, Basilikumpesto und Gewürze dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Mousse in eine Schüssel füllen und 30 Minuten gut durchkühlen lassen.
5. Kaltes Mousse in einen Spritzbeutel füllen und in die Kirschtomaten dressieren. Nach Belieben garnieren und servieren.