



ROQUEFORTMOUSSE MIT KARAMELLISIERTEN BIRNENSCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DAS ROQUEFORTMOUSSE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

170 g Roquefort, klein gewürfelt

80 ml Milch

125 ml Vollrahm

60 g Baumnüsse, gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 EL Apfelessig

6 Scheiben Roggentoastbrot

FÜR DIE KARAMELLISIERTEN BIRNENSCHNITTEN

2 Birne(n), in Scheiben geschnitten

1 EL Olivenöl

10 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Für das Roquefortmousse: QimiQ, Roquefort, Milch, Apfelessig und Gewürze in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Geschlagenen Rahm und gehackte Baumnüsse unterheben.
2. Aus dem Toastbrot mit Dessertringe Kreise ausstechen und in einer heißen Pfanne beidseitig bräunen. Brot in die Dessertringe geben und das Mousse darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Für die karamellisierten Birnenscheiben: Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, Birnenscheiben einlegen und mit Puderzucker bestreuen. Leicht karamellisieren lassen.
4. Roquefortmousse aus den Formen nehmen und mit karamellisierten Birnenscheiben anrichten. Mit gehackten Baumnüssen garnieren und servieren.