



ROQUEFORTMOUSSE MIT KARAMELLISIERTEN BIRNENSCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DAS ROQUEFORTMOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Roquefort, klein gewürfelt

100 ml Milch

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 Roquefort-Mousse: Alle Zutaten (außer den Baumnüssen) mit einem Stabmixer pürieren. In einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Baumnüsse untermischen.
2. Aus dem Toastbrot mithilfe von Dessertringen 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.