



SPARGELMOUSSETÖRTCHEN AUF RÄUCHERLACHS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gute Standfestigkeit
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

200 g Scheibe(n) Pumpernickelbrot

200 g Lachs, geräuchert

Kresse, zum Garnieren

FÜR DAS SPARGELMOUSSE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 g Spargel Konserve, abgetropft, fein geschnitten

175 g Frischkäse

1 Zitrone(n), Saft davon

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für das Spargelmousse: Alle Zutaten zusammen in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer glatt mixen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.
2. Mithilfe von Formringen Kreise aus dem Pumpernickelbrot ausstechen und als Boden in den Formringen lassen. Spargelmousse darin verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Törtchen mit Kresse garnieren und mit dem Räucherlachs servieren.