



PACOJET - FETAMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



Tipps

Für ein noch leichteres und fluffigeres Mousse einfach 100 g halb geschlagenen Rahm unterheben.

ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

220 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

350 g Feta

50 ml Milch

30 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen gut mixen.
2. In einen Pacojet Becher füllen und bei -23 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
3. Pacossieren.