SPARGELMOUSSETÖRTCHEN AUF RÄUCHERLACHS

QimiQ VORTEILE

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

20

leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

400 g	Scheibe(n) Pumpernickelbrot
400 g	Lachs, geräuchert
	Kresse, zum Garnieren

FÜR DAS SPARGELMOUSSE

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
600 g	Spargeln Konserve, abgetropft, fein geschnitten
350 g	Frischkäse
2	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.