



# 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.