



FRISCHKÄSE-MOUSSE

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



10



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

1 Pkg. Frischkäse, (175 g)

Salz und Pfeffer

Spritzer Weisser Balsamico-Essig

125 g Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glattrühren.
2. Den Frischkäse, Gewürze und einen Spritzer weißen Balsamico Essig unter die Masse mischen.
3. Geschlagenen Vollrahm unter das Frischkäse-Masse heben und abfüllen.
4. Für mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen lassen.