



AVOCADOMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

Tipps

Mit einem Schuss Wodka verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 ml Vollrahm, geschlagen

1 Avocado(s), püriert

100 g Frischkäse

0.5 Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

Koriander, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUM DEKORIEREN

Lachs, geräuchert, nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
4. Mousse in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren.
5. Mit Räucherlachs dekorieren.