



# SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHEIBEN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**250 g** Schinken, fein gehackt

**1 EL** Peterli, fein gehackt

Senf

Pfeffer

Meerrettich

**4** Scheibe(n) Weissbrot, getoastet

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Schinken, Peterli und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Den geschlagenen Rahm unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Zum Portionieren mit zwei kleinen Löffeln Nockerln aus dem Mousse ausstechen und auf getoasteten Weißbrotscheiben servieren.