



WEISSES TOMATENMOUSSE

QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

375 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

125 g Quark 20 % Fett

150 ML TOMATENWASSER

KLARES TOMATENWASSER

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Quark dazugeben und kurz mitschlagen. Tomatenwasser dazumischen, abschmecken und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).