



SPARGEL-ZIEGENKÄSE-TÖRTCHEN

QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Scheibe(n) Schwarzbrot_Tranche(s) de pain noir

250 g Asperges vertes, pelée

FÜR DAS MOUSSE

375 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Ziegenkäse, écrasé

20 ml Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

1 Ail, finement hachées

125 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Aus dem Schwarzbrot mit einem Formring (8 cm Ø) 4 Scheiben ausstechen. Spargel in leicht gesalzenem Wasser weich kochen und abschrecken.
2. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ziegenkäse, Essig und Gewürze dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Brotscheiben in die Formringe legen. Etwas Mousse einfüllen, Spargel darauflegen und den Vorgang wiederholen. Mit Mousse abschließen.
4. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen.