



# TZATZIKI-SHOT MIT FETAMOUSSE UND APRIKOSEN-CHILI-CONFIT AUS DEM ISI GOURMET WHIP



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Showeffekt beim Servieren aus der iSi Flasche (iSi)
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Ungekühlt lagerbar
- Emulgiert mit Fett



25



## INGRÉDIENTS POUR 20 PORTIONS

### FÜR DEN TZATZIKI-SHOT

**400 g** Concombre, pelée

**100 g** QimiQ Base crème

**300 g** Yogourt nature

**1 cs** Limetten-Olivenöl

Sel

### FÜR DAS FETAMOUSSE

**300 g**

**200 g** Feta

**150 ml** Lait

Sel

Poivre

### FÜR DAS APRIKOSEN-CHILI-CONFIT

**4** Abricots

**30 ml** Eau

**50 g**

**1 kleine** Piment(s), frais, ohne Kern

Mark von 1 Vanilleschote, selon le goût

**10 ml** Marillenlikör

**20** HUG Oliven-Rosmarin-Tartelettes [Stück à 6,4 g]\_Tartelette aux olives et au romarin [à 6,3 g]

## PRÉPARATION

1. Für den Tzaziki-Shot Gurke, QimiQ Classic, Joghurt, Öl und Salz fein mixen, durchs Haarsieb gießen und in Gläser füllen.
2. Für das Fetamousse QimiQ Whip, Feta, Milch und Gewürze mixen. In einen 1 Liter iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben und gut schütteln.
3. Für das Aprikosen-Chili-Confit Aprikosen kurz in heißes Wasser tauchen, schälen, halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Wasser mit dem Gelierzucker aufkochen, Chili, Vanillemark sowie Aprikosenwürfel dazugeben und ca. 30 Sekunden köcheln lassen. Mit Aprikosenlikör abschmecken und erkalten lassen.
4. Je einen Teelöffel Aprikosen-Chili-Confit in die Tartelettes füllen, Fetamousse daraufgeben und auf die vorbereiteten Gläser stellen.