



SPARGEL-ZIEGENKÄSE-TÖRTCHEN

QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

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

600 g Asperges vertes, pelée

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Ziegenkäse, écrasé

40 ml Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

Oregano, finement hachées

Thymian, finement hachées

Ail, finement hachées

250 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Aus dem Schwarzbrot mit einem Formring (8 cm Ø) 4 Scheiben ausstechen. Spargel blanchieren 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.