



# CHECK\_KARTOFFEL-EIERSCHWAMMERLTÜRMCHEN

## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

<b>18</b>	Scheibe(n) Pumpernickelbrot
<b>125 g</b>	Pomme(s) de terre farineuses, cuit
<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>125 g</b>	Chanterelles,
<b>125 g</b>	Demi-crème acidulée
	Sel
	Poivre
	Noix de muscade, râpée
	Kümmel, gemahlen
	Ciboulette, finement hachées
<b>10 ml</b>	Vinaigre balsamique, blanc

## PRÉPARATION

1. Pumpernickelbrot mit dem 6,3 cm Formring ausstechen.
2. Kartoffel pressen, Ungekühltes QimiQ glatt rühren, Kartoffel, Eierschwammerl, Sauerrahm und Gewürze beimengen und gut abschmecken.
3. Pumpernickel und Kartoffel- Eierschwammerlmousse schichtweise in die 6,3 cm Formringe geben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).