



# TAFELSPITZSÜLZE MIT APFEL-KREN-MOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

6 Scheibe(n) Vollkornbrot

### FÜR DAS SÜLZCHEN

200 g Tafelspitz, cuit

100 g Wurzelgemüse, Brunoise

250 ml Rindsuppe

2 Blatt Gelatine à 1,5 g\_Feuille de gélatine à 1,5 g

### FÜR DAS APFELKRENMOSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Apfelmus, Konserve

20 g Raifort, râpée

Sel et poivre

125 ml Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Für das Sülzchen Fleisch und Gemüse schneiden, Gelatine einweichen und in der warmen Suppe schmelzen. Alles vermengen und etwas überkühlen lassen.
2. Für das Mousse QimiQ Classic, Apfelmus, Kren und Gewürze aufmixen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
3. Schwarzbrot mit dem 6,3 cm Ring ausstechen. Brotscheiben in die Formringe legen, eine dünne Schicht Mousse drauf geben und kühlen. Etwas von der Sülze auf das Mousse geben und kühlen.
4. Diesen Vorgang wiederholen bis der Ring voll ist. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).