



SCHINKENMOUSSE MIT WASABISCHICHT



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

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

FÜR DAS SCHINKENMOUSSE

125 g QimiQ Base crème
125 g Topfen / Quark 20 % Fett
150 g Jambon, grob geschnitten
5 g Ail
Sel et poivre
Marjolaine
Cumin
125 ml Crème entière, fouetté

FÜR DIE WASABISCHICHT

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
10 g
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Für das Schinkenmousse QimiQ Classic, Topfen, Schinken und Gewürze gut aufmixen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Für die Wasabischicht ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Wasabi dazugeben und abschmecken.
3. Aus dem Schwarzbrot mit einem Formring (6,3 cm Ø) 6 Scheiben ausstechen. Brotscheiben in die Brotringe legen und mit Schinkenmousse auffüllen. Mit einer dünnen Wasabischicht abschließen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen.