



WEISSES PARMESAN MOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 1150 G

263 g QimiQ Base crème

211 g

526 g Sbrinz

150 g Sbrinz, grob gerieben

PRÉPARATION

1. Parmesan in 1 cm große Würfel schneiden und tiefkühlen.
2. In einen Cutter geben, QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis dazugeben und zu einer cremigen Mousse verarbeiten.
3. In Silikon-Formen abfüllen (tiefkühlen) und in 150 g nicht zu fein geriebenen Parmesan leicht wälzen.