



# SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHEIBEN



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Jambon, finement hachées

**1 cs** Persil, finement hachées

Moutarde

Poivre

Raifort

**125 ml** Crème entière, fouetté

**4** Scheibe(n) Weißbrot, getoastet

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Schinken, Petersilie und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Die geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Zum Portionieren mit zwei kleinen Löffeln Nockerln aus dem Mousse ausstechen und auf getoasteten Weißbrotscheiben servieren.