



RÄUCHERLACHSCREME-TÖRTCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

400 g Scheibe(n) Pumpernickelbrot, ohne Kruste

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Fromage frais

200 g Saumon, fumé

1 Citron(s), le jus

2 cs Huile d'olive

2 TL Raifort, frisch gerieben

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Für die Creme: Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Aus dem Pumpernickelbrot Kreise ausstechen.
3. Jeweils 2 Scheiben Brot mit dem Aufstrich ca. 1 cm dick bestreichen und aufeinander legen.
4. Mit der dritten Scheibe Brot abdecken und leicht andrücken.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.