



RÄUCHERLACHSCREME-TÖRTCHEN



QimiQ AVANTAGES

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



15



Tipps

Statt Kren kann auch Wasabi verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

200 g Scheibe(n) Pumpernickelbrot, ohne Kruste

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Fromage frais

100 g Saumon, fumé

1 Citron(s), le jus

1 cs Huile d'olive

1 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.