



# 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.