



BOURSIN-KÄSE-MOUSSE MIT BERGKÄSE IM TOMATEN-BASILIKUM-TARTELETTE



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 60 TARTELETTES

265 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
410 g	Boursin Frischkäse mit Pfeffer
	Sel
	Poivre, fraîchement moulu
200	Crème fouettée 36 % grasse
60 tranches	Fromage de montagne, 45 % de matières grasses
60	HUG Tomaten-Basillikum-Tartelettes [Stück à 6,3 g]_Tartelette aux tomates et au basilic [à 6,3 g]
	Paprikapulver, mild

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Boursin dazugeben, würzen und gut vermischen.
3. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
4. Käsescheiben rollen, in die Tartelettes stellen und die Käsemasse mit einer Stern- oder Lochtülle einfüllen. Kühl stellen.
5. Vor dem Servieren mit Paprikapulver bestreuen.