



MIT BASILIKUMMOUSSE GEFÜLLTE KIRSCHTOMATEN



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

20 Tomates cerises

80 g Fromage frais

30 g Basilic

3 cs Huile d'olive

Sel

Poivre, fraîchement moulu

125 ml Crème fouettée 36 % graisse

PRÉPARATION

1. Kirschtomaten halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
2. Für das Basilikumousse: Ungekühltes QimiQ Classic, Frischkäse, Basilikum, Olivenöl und Gewürze mit einem Stabmixer glatt rühren. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. Mousse in eine Schüssel füllen und 30 Minuten gut kühlen.
4. Kaltes Mousse in einen Spritzsack füllen und in die Kirschtomaten dressieren. Nach Belieben garnieren und servieren.