MIT BASILIKUMMOUSSE GEFÜLLTE KIRSCHTOMATEN

QimiQ AVANTAGES

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

15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g	, réfrigéré
30	Tomates cerises
200 g	Fromage frais
80 g	Pesto de basilic
	Sel
	Poivre, fraîchement moulu

PRÉPARATION

1. Kirschtomaten halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
2. Für das Basilikummousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Frischkäse, Basilikumpesto und Gewürze dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Mousse in eine Schüssel füllen und 30 Minuten gut durchkühlen lassen.
5. Kaltes Mousse in einen Spritzbeutel füllen und in die Kirschtomaten dressieren. Nach Belieben garnieren und servieren.