



ROQUEFORTMOUSSE MIT KARAMELLISIERTEN BIRNENSCHNEIBEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DAS ROQUEFORTMOUSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

170 g Roquefort, coupé en petits dés

80 ml Lait

125 ml Crème fouettée 36 % graisse

60 g Noix, haché

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

1 cs Vinaigre de pomme

6 tranches Roggentoastbrot_Pain de mie de seigle

FÜR DIE KARAMELLISIERTEN BIRNENSCHNEIBEN

2 Poire(s), coupé en tranches

1 cs Huile d'olive

10 g Sucre glace

PRÉPARATION

1. Für das Roquefortmousse: QimiQ Classic, Roquefort, Milch, Apfelessig und Gewürze in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Geschlagenen Schlagobers und gehackte Walnüsse unterheben.
2. Aus dem Toastbrot mit Dessertringen Kreise ausstechen und in einer heißen Pfanne beidseitig bräunen. Brot in die Dessertringe geben und das Mousse darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Für die karamellisierten Birnenscheiben: Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, Birnenscheiben einlegen und mit Staubzucker bestreuen. Leicht karamellisieren lassen.
4. Roquefortmousse aus den Formen nehmen und mit karamellisierten Birnenscheiben anrichten. Mit gehackten Walnüssen garnieren und servieren.