

ROQUEFORTMOUSSE MIT KARAMELLISIERTEN **BIRNENSCHEIBEN**



QimiQ AVANTAGES

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





INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DAS ROQUEFORTMOUSSE

TON DAS NOQUE	OKT-MOUSSE
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 BIRNENSCHEIBEN	
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.