TOMATENMOUSSE

QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Lässt sich mit Öl dauerhaft vermischen
- Einfache und schnelle Zubereitung

15

INGRÉDIENTS POUR 24 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
2 cs	
2 cs	Öl aus dem Tomatenglas
1	Gousse(s) d’ail
1 cs	Vinaigre balsamique blanc, oder Kräuteressig
2 cs	Concentré de tomates
100	Crème fouettée 36 % graisse
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten (außer Schlagobers) in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Geschlagenen Schlagobers unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.