AVOCADOMOUSSE

QimiQ AVANTAGES

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung

10

Tipps

Mit einem Schuss Wodka verfeinern.

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g	, réfrigéré
2	Avocat(s), réduit en purée
1 paquet	Fromage frais, (175 g)
0.5	Limette(s), jus et zeste finement râpé
	Coriandre, finement hachées
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mousse in einen Spritzbeutel füllen und in Gläser dressieren.