



# AVOCADOMOUSSE



## Tipps

Mit einem Schuss Wodka verfeinern.

## QimiQ AVANTAGES

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



10



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

|               |  |
|---------------|--|
| <b>250 g</b>  | QimiQ Base crème, non réfrigéré        |
| <b>125 ml</b> | Crème fouettée 36 % graisse, fouetté   |
| <b>1</b>      | Avocat(s), réduit en purée             |
| <b>100 g</b>  | Fromage frais                          |
| <b>0.5</b>    | Limette(s), jus et zeste finement râpé |
|               | Coriandre, finement hachées            |
|               | Sel et poivre                          |

## ZUM DEKORIEREN

Saumon, fumé, nach Belieben

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten außer Schlagobers dazumischen.
3. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
4. Mousse in einen Spritzbeutel füllen und in Gläser dressieren.
5. Mit Räucherlachs dekorieren.