



WEISSES TOMATENMOUSSE

QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



25



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

375 g , réfrigéré

125 g Topfen / Quark 20 % Fett

150 ML TOMATENWASSER

KLARES TOMATENWASSER

Sel

Poivre

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Topfen dazugeben und kurz mitschlagen. Tomatenwasser dazumischen, abschmecken und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).