



# 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).