



SPARGEL-ZIEGENKÄSE-TÖRTCHEN

QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Scheibe(n) Schwarzbrot

250 g Grüner Spargel, geschält

FÜR DAS MOUSSE

375 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Ziegenkäse, zerdrückt

20 ml Balsamico-Essig, weiß

Salz und Pfeffer

1 Knoblauch, fein gehackt

125 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Aus dem Schwarzbrot mit einem Formring (8 cm Ø) 4 Scheiben ausstechen. Spargel in leicht gesalzenem Wasser weich kochen und abschrecken.
2. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ziegenkäse, Essig und Gewürze dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Brotscheiben in die Formringe legen. Etwas Mousse einfüllen, Spargel darauflegen und den Vorgang wiederholen. Mit Mousse abschließen.
4. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen.