



SCHINKENMOUSSE MIT WASABISCHICHT



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

6 Scheibe(n) Schwarzbrot

FÜR DAS SCHINKENMOUSSE

125 g QimiQ Classic

125 g Topfen / Quark 20 % Fett

150 g Schinken, grob geschnitten

5 g Knoblauch

Salz und Pfeffer

Majoran

Kümmel

125 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE WASABISCHICHT

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

10 g Wasabi

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für das Schinkenmousse QimiQ Classic, Topfen, Schinken und Gewürze gut aufmixen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Für die Wasabischicht ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Wasabi dazugeben und abschmecken.
3. Aus dem Schwarzbrot mit einem Formring (6,3 cm Ø) 6 Scheiben ausstechen. Brotscheiben in die Brotringe legen und mit Schinkenmousse auffüllen. Mit einer dünnen Wasabischicht abschließen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen.