



TOMATO AND MOZZARELLA TERRINE WITH WHITE BALSAMICO ESPUMA



QimiQ VORTEILE

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Classic, ungekühlt

50 g grünes Pesto

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

50 g Grünes Pesto

50 g rotes Pesto

Salz und Pfeffer

400 g Tomate(n), enthäutet

300 g Mozzarella, blättrig geschnitten

50 g Basilikumblätter

50 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

30 ml Balsamico-Essig, weiß

120 ml Milch

15 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language