



BLUE HEAVEN KÄSEMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Cremige Konsistenz
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g QimiQ Classic, gekühlt

225 g Smokey Blue Cheese by Rogue Creamery, gerieben

60 g Blue Heaven Powder by Rogue Creamery

30 ml California extra virgin Olivenöl

Knoblauchpaste, nach Geschmack

Salz, nach Geschmack

Weißer Pfeffer, gemahlen

Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten

Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Käse, Olivenöl, Knoblauchpaste, Kräuter und Gewürze dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Frühlingszwiebeln und Petersilie verfeinern, gut durchkühlen lassen und servieren.