



ZIEGENKÄSE-ROTE RÜBEN-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Ersetzt Rahm teilweise oder ganz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

10 g Knoblauch, geröstet, püriert

280 g La Bonne Vie Ziegenkäse, zerbrösel

30 ml Olivenöl Extra Vergine

5 g Petersilie, frisch

4 g Salz

0.5 Zucker

1 g Weißer Pfeffer

2 g Zitronenschale, faschiert

60 g rote Rübe(n), geröstet

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Förmchen oder Gläser dressieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Geröstete rote Rüben mit dem Mousse servieren.