



FEIGEN-TROCKENFLEISCH-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Feigenkonfitüre

150 g Bündner Trockenfleisch

250 Schlagobers 36 % Fett

Salz

Weißer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Feigenmarmelade dazumischen.
2. Trockenfleisch fein hacken und zusammen mit dem geschlagenen Schlagobers unter das Feigenmousse ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Angerichtet auf dünnen Baguette-Scheiben, ist dieses Feigenmousse eine tolle Vorspeise oder Begleiter für eine Käseplatte.