



TOMATEN-BASILIKUM-CRÈME DE BEURRE MIT TOMATENGELEE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE TOMATEN-CRÈME DE BEURRE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

60 g Butter, geschmolzen

80 g Getrocknete Tomaten in Öl, püriert
Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 Spritzer Balsamico-Essig

FÜR DIE BASILIKUM-CRÈME DE BEURRE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

60 g Butter, geschmolzen

40 g Basilikumpüree

40 g Frischkäse

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gerieben

0.5 Zitrone(n), fein geriebene Schale

FÜR DIE TOMATENGELEE

125 ml Tomatensaft

4 Blatt Gelatine à 3 g

Salz

ZUBEREITUNG

1. Für die Tomaten-Creme de Beurre: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Geschmolzene, lauwarme Butter dazugeben und bei mittlerer Geschwindigkeit bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Pürierte Tomaten und Gewürze zügig unterheben und abschmecken. Förmchen bis zur Hälfte damit füllen und kalt stellen.
3. Für die Basilikum-Creme de Beurre: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Geschmolzene, lauwarme Butter dazugeben und bei mittlerer Geschwindigkeit bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Basilikumpüree, Frischkäse und Gewürze zügig unterheben und abschmecken. Masse auf der Tomatencreme verteilen und leicht anfrieren. Aus den Formen stürzen und kalt stellen.
5. Für das Tomatengelee: Eingeweichte Gelatine in lauwarmen Tomatensaft auflösen und bevor es stockt die Creme auf der Oberfläche damit glacieren. Gut durchkühlen lassen.
6. Nach Belieben garnieren und servieren.