



# MIT BASILIKUMMOUSSE GEFÜLLTE KIRSCHTOMATEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**20** Kirschtomaten

**80 g** Frischkäse

**30 g** Basilikum

**3 EL** Olivenöl

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

**125 ml** Schlagobers 36 % Fett

## ZUBEREITUNG

1. Kirschtomaten halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
2. Für das Basilikummousse: Ungekühltes QimiQ Classic, Frischkäse, Basilikum, Olivenöl und Gewürze mit einem Stabmixer glatt rühren. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. Mousse in eine Schüssel füllen und 30 Minuten gut kühlen.
4. Kaltes Mousse in einen Spritzsack füllen und in die Kirschtomaten dressieren. Nach Belieben garnieren und servieren.