



# FRISCHKÄSE-MOUSSE

## QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**1 Pkg.** Frischkäse, (175 g)

Salz und Pfeffer

**Spritzer** Weißer Balsamico-Essig

**125 g** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glattrühren.
2. Den Frischkäse, Gewürze und einen Spritzer weißen Balsamico Essig unter die Masse mischen.
3. Geschlagenes Schlagobers unter das Frischkäse-Masse heben und abfüllen.
4. Für mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen lassen.