



# PREMIX SELLERIEMOUSSE

## QimiQ VORTEILE

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Gleichbleibende Konsistenz



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 1330 G

<b>500 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme
<b>2</b>	Blatt Gelatine à 3 g
<b>500 g</b>	Knollensellerie
<b>60 g</b>	Gemüsefond, reduziert
<b>80 g</b>	Butter, flüssig
<b>80 g</b>	Nussöl
	Salz
	Cayennepfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
<b>100 g</b>	Schwarze Nüsse, in Würfel geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Sellerieknolle in Würfel schneiden und gut dämpfen.
3. QimiQ Whip, gedämpften Sellerie, Gemüsefond, flüssige Butter, Nussöl und Gewürze gut vermischen.
4. Eingeweichte Gelatine in einem Topf schmelzen lassen und unter die QimiQ-Mischung rühren.
5. Zum Schluss die schwarzen Nüsse zugeben und gut vermischen.
6. Über Nacht gut durchkühlen.
7. Am nächsten Tag in einer Küchenmaschine für ca. 2 Minuten aufschlagen und abfüllen.