



# AVOCADOMOUSSE



## Tipps

Mit einem Schuss Wodka verfeinern.

## QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

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

**1** Avocado(s), püriert

**100 g** Frischkäse

**0.5** Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

Koriander, fein gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUM DEKORIEREN

Lachs, geräuchert, nach Belieben

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten außer Schlagobers dazumischen.
3. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
4. Mousse in einen Spritzbeutel füllen und in Gläser dressieren.
5. Mit Räucherlachs dekorieren.