AVOCADOMOUSSE

QimiQ VORTEILE

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

10

leicht

Tipps

Mit einem Schuss Wodka verfeinern.

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.