



SELLERIEMOUSSE

QimiQ VORTEILE

- Kann nicht überschlagen werden
- Tiefkühlstabil
- Gleichbleibende Konsistenz



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1330 G

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme
1	Blatt Gelatine à 2,7 g
250 g	Knollensellerie
30 g	Gemüsefond
40 g	Butter, flüssig
80 g	Nussöl
	Salz und Pfeffer
1	Cayennepfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
100 g	Nüsse, 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. Gelatine leicht erwärmen zum Auflösen und der QimiQ Mischung beimengen.
5. Die ausgewählten Nüsse dazugeben und vermengen.
6. Die Masse sollte auf ca. 5 °C herunterkühlen (am besten über Nacht).
7. Zu verwenden: Mischung aus dem Beutel in einen Mixer gießen. Für ca. 2 Minuten aufschlagen.
8. Tipp: Anstatt Nüsse kann auch Trüffel verwendet werden.