



LACHSHÄPPCHEN



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 ml Fischfond

400 g Lachs, geräuchert, püriert

1 Zitrone(n), Saft davon

Salz

Weißer Pfeffer

Cracker

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond und fein pürierten Lachs dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).