



# RÄUCHERLACHSMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Hautbildung



## ZUTATEN FÜR 17 PORTIONEN À 60 G

**400 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**300** Räucherlachs

**200 g** Frischkäse

**100 g** Fischfond, gekühlt

**2 g** Noilly Prat/Wermut trocken

**10 g** Zitrone(n), Saft davon

**5 g** Salz

**2 g** Weißer Pfeffer, gemahlen

**1 g** Koriander

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten fein pürieren und in der Küchenmaschine aufschlagen.
2. In Formen abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen.