



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.