KAROTTEN-ZIEGENKÄSE-MOUSSE MIT HASELNUSS-CRUMBLE

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

FÜR DIE MOUSSE

400 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
350 g	Ziegenfrischkäse
250 g	Karottenpüree
8 g	Salz
2 g	Weißer Pfeffer, gemahlen

FÜR DEN CRUMBLE

125 g	Butter
250 g	Mehl
50 g	Parmesan, gerieben
80 g	Haselnüsse, gehackt
5 g	Thymianblätter, gehackt
20 g	Eigelb
5 g	Salz
1 g	Schwarzer Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für die Mousse gemeinsam in der Küchenmaschine aufschlagen.
2. In Formen abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen.
3. Alle Zutaten für den Crumble rasch zu einem Teig verkneten.
4. Teig in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
5. Teig mithilfe einer groben Reibe oder mit den Fingern auf ein Backblech zupfen.
6. Ca. 12 Minuten bei 175 °C (Umluft) goldbraun backen.