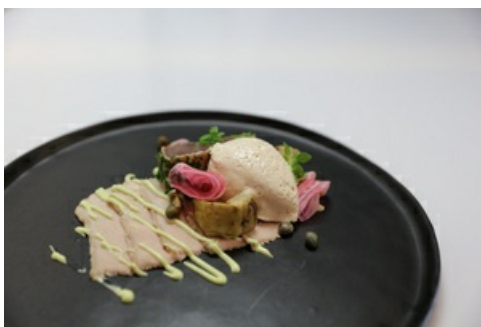




# THUNFISCHMOUSSE



## 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
- Verminderte Hautbildung



## ZUTATEN FÜR 17 PORTIONEN À 60 G

**400 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**350 g** Thunfisch in Öl

**250 g** Crème fraîche

**6 g** Salz

**2 g** Weißer Pfeffer, gemahlen

**10 g** Kapern

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

## ZUBEREITUNG

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