



GÄNSELEBERMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

400 g Gänseleberterrine

2 Blatt Gelatine à 3 g

60 ml Dessertwein

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Gänseleberterrine durch eine Kartoffelpresse drücken.
3. Gelatine im kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im temperierten Dessertwein auflösen. Mit der Gänseleber zur QimiQ Whip Konditorcreme geben und alles zusammen bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in die gewünschte Form füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.