



MOUSSE VOM ROTEN PAPRIKA



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, ungekühlt

300 g Pikant-süße Kirschpaprika, eingelegt

300 g Mascarpone

1 Zitrone(n), Saft davon

Salz

Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. Abgetropfte Paprikaschoten, Mascarpone und Zitronensaft zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Paprikamasse dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren Nockerl ausstechen.