



SCHINKENMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 ml Klare Gemüsesuppe

200 g Schinken, fein gehackt

Kren, fein gerieben

Petersilie, fein gehackt

Senf

Salz

weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Gemüsesuppe und Schinken dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Kren, Petersilie, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).