



# CHECK\_KARTOFFEL-EIERSCHWAMMERLTÜRMCHEN

## QimiQ BENEFITS

- Quick and easy preparation
- Enhances the natural taste of added ingredients
- Prevents moisture migration, bread, rolls and sandwiches remain fresh and dry for longer
- Longer presentation times without loss of quality



15



easy

## INGREDIENTS FOR 6 DESSERT RINGS Ø 6.3 CM

<b>18</b>	Slice(s) of pumpernickel bread
<b>125 g</b>	Floury potato(es), cooked
<b>125 g</b>	QimiQ Classic, unchilled
<b>125 g</b>	Chanterelles, fried
<b>125 g</b>	Sour cream 15 % fat
	Salt
	Pepper
	Ground nutmeg, grated
	Caraway seed powder
	Chives, finely chopped
<b>10 ml</b>	Balsamic vinegar, white

## METHOD

1. Pumpernickelbrot mit dem 6,3 cm Formring ausstechen.
2. Kartoffel pressen, Ungekühltes QimiQ glatt rühren, Kartoffel, Eierschwammerl, Sauerrahm und Gewürze beimengen und gut abschmecken.
3. Pumpernickel und Kartoffel- Eierschwammerlmousse schichtweise in die 6,3 cm Formringe geben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).