



CHECK_KARTOFFEL-EIERSCHWAMMERLTÜRMCHEN

QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PETITS MOULES Ø 6,3 CM

18	Tranche(s) de pain pumpernickel
125 g	Pomme(s) de terre farineuses, cuit
125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Giroles, saisi
125 g	Demi-crème acidulée
	Sel
	Poivre
	Noix de muscade, râpée
	Cumin, moulu
	Ciboulette, finement hachées
10 ml	Vinaigre balsamique, blanc

PRÉPARATION

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