



TAFELSPITZSÜLZE MIT APFEL-KREN-MOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, le pain et les sandwichs restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PETITS MOULES Ø 6,3 CM

6 Tranche(s) de pain complet

FÜR DAS SÜLZCHEN

200 g Sorte de pot-au-feu, cuit

100 g Légumes-racines, brunoise

250 ml Bouillon de bœuf

2 Feuille de gélatine à 1,5 g

FÜR DAS APFELKRENMUSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Compote de pommes, conserve

20 g Raifort, râpée

Sel et poivre

125 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Für das Sülzchen Fleisch und Gemüse schneiden, Gelatine einweichen und in der warmen Suppe schmelzen. Alles vermengen und etwas überkühlen lassen.
2. Für das Mousse QimiQ Classic, Apfelmus, Kren und Gewürze aufmixen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
3. Schwarzbrot mit dem 6,3 cm Ring ausstechen. Brotscheiben in die Formringe legen, eine dünne Schicht Mousse drauf geben und kühlen. Etwas von der Sülze auf das Mousse geben und kühlen.
4. Diesen Vorgang wiederholen bis der Ring voll ist. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).