



# SCHINKENMOUSSE MIT WASABISCHICHT



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, le pain et les sandwichs restent plus longtemps secs et frais
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PETITS MOULES Ø 6,3 CM

6 Tranche(s) de pain noir

### FÜR DAS SCHINKENMOUSSE

**125 g** QimiQ Base crème

**125 g** Fromage blanc, 20 % de matières grasses

**150 g** Jambon, grossièrement coupé

**5 g** Ail

Sel et poivre

Marjolaine

Cumin

**125 ml** Crème entière, fouetté

### FÜR DIE WASABISCHICHT

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**10 g** Wasabi

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Für das Schinkenmousse QimiQ Classic, Topfen, Schinken und Gewürze gut aufmixen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Für die Wasabischicht ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Wasabi dazugeben und abschmecken.
3. Aus dem Schwarzbrot mit einem Formring (6,3 cm Ø) 6 Scheiben ausstechen. Brotscheiben in die Brotringe legen und mit Schinkenmousse auffüllen. Mit einer dünnen Wasabischicht abschließen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen.