



# TAFELSPITZSÜLZE MIT APFEL-KREN-MOUSSE (HAAS)



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, le pain et les sandwiches 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

1 sachet(s) Haas Instant Gélatine

250 ml Bouillon de bœuf

### FÜR DAS MOUSSE

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 in die warme Suppe einrühren. 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).