



BOURSIN-KÄSE-MOUSSE MIT BERGKÄSE IM TOMATEN-BASILIKUM-TARTELETTE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 60 TARTELETTES

265 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

410 g Boursin Fromage blanc au poivre

Sel

Poivre, fraîchement moulu

200 Crème fouettée 36 % grasse

60 tranches Fromage de montagne, 45 % de matières grasses

60 Tartelette aux tomates et au basilic [à 6,3 g]

Paprika en poudre, doux

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Boursin dazugeben, würzen und gut vermischen.
3. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
4. Käsescheiben rollen, in die Tartelettes stellen und die Käsemasse mit einer Stern- oder Lochtülle einfüllen. Kühl stellen.
5. Vor dem Servieren mit Paprikapulver bestreuen.