



WEISSES TOMATENMOUSSE

QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Préparation simple et rapide
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

375 g QimiQ Whip , réfrigéré

125 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

150 ML TOMATENWASSER

KLARES TOMATENWASSER

Sel

Poivre

PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Topfen dazugeben und kurz mitschlagen. Tomatenwasser dazumischen, abschmecken und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).