



# 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).