



# SPARGEL-ZIEGENKÄSE-TÖRTCHEN

## QimiQ VANTAGGI

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**4** Fetta(-e) di pane nero

**250 g** Asparago verde,

## FÜR DAS MOUSSE

**375 g** QimiQ Classic,

**150 g** Formaggio di capra,

**20** Aceto Balsamico,

Sale i pepe

**1** Aglio,

**125** Panna, 36 % di grassi,

## PREPARAZIONE

1. Aus dem Schwarzbrot mit einem Formring (8 cm Ø) 4 Scheiben ausstechen. Spargel in leicht gesalzenem Wasser weich kochen und abschrecken.
2. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ziegenkäse, Essig und Gewürze dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Brotscheiben in die Formringe legen. Etwas Mousse einfüllen, Spargel darauflegen und den Vorgang wiederholen. Mit Mousse abschließen.
4. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen.