

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.
- Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht)
- 5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen.