



# SPARGEL-ZIEGENKÄSE-TÖRTCHEN

## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

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

**600 g** Asparago verde,

## FÜR DAS MOUSSE

**250 g** QimiQ Classic,

**250 g** Formaggio di capra,

**40** Aceto Balsamico,

Sale i pepe

Origano,

Timo,

Aglione,

**250** Panna, 36 % di grassi,

## PREPARAZIONE

1. Aus dem Schwarzbrot mit einem Formring (8 cm Ø) 4 Scheiben ausstechen. Spargel blanchieren 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.