



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.