



# CHECK\_KARTOFFEL-EIERSCHWAMMERLTÜRMCHEN

## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

**18** Fetta (Fette) di pane pumpernickel

**125 g** Patate farinose,

**125 g** QimiQ Classic,

**125 g** Gallinacci,

**125 g** Panna acida, 15 % di grassi

Sale

Pepe

Noce moscata,

Cumino

Erba cipollina,

**10** Aceto Balsamico,

## PREPARAZIONE

1. Pumpernickelbrot mit dem 6,3 cm Formring ausstechen.
2. Kartoffel pressen, Ungekühltes QimiQ glatt rühren, Kartoffel, Eierschwammerl, Sauerrahm und Gewürze beimengen und gut abschmecken.
3. Pumpernickel und Kartoffel- Eierschwammerlmousse schichtweise in die 6,3 cm Formringe geben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).