



SCHINKENMOUSSE MIT WASABISCHICHT



QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

6 Fetta(-e) di pane nero

FÜR DAS SCHINKENMOUSSE

125 g QimiQ Classic

125 g Ricotta, 20 % di grassi

150 g Prosciutto, grob geschnitten

5 g Aglio

Sale i pepe

Maggiorana

Cumino

125 Panna, 36 % di grassi,

FÜR DIE WASABISCHICHT

125 g QimiQ Classic,

10 g Wasabi

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Für das Schinkenmousse QimiQ Classic, Topfen, Schinken und Gewürze gut aufmischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Für die Wasabischicht ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Wasabi dazugeben und abschmecken.
3. Aus dem Schwarzbrot mit einem Formring (6,3 cm Ø) 6 Scheiben ausstechen. Brotscheiben in die Brotringe legen und mit Schinkenmousse auffüllen. Mit einer dünnen Wasabischicht abschließen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen.