



# TAFELSPITZSÜLZE MIT APFEL-KREN-MOUSSE (HAAS)



## QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

6 Fetta (Fette) di pane integrale

### FÜR DAS SÜLZCHEN

**200 g** Bollito di manzo,  
**100 g** Radici commestibili, Brunoise  
**1** Haas Instant Gelatina  
**250** Fondo di manzo

### FÜR DAS MOUSSE

**250 g** QimiQ Classic,  
**125 g** Purè di mela, conserva  
**20 g** Rafano,  
Sale i pepe  
**125** Panna, 36 % di grassi,

## PREPARAZIONE

1. Für das Sülzchen Fleisch und Gemüse schneiden, Gelatine in die warme Suppe einrühren. Alles vermengen und etwas überkühlen lassen.
2. Für das Mousse QimiQ Classic, Apfelmus, Kren und Gewürze aufmischen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
3. Schwarzbrot mit dem 6,3 cm Ring ausstechen. Brotscheiben in die Formringe legen, eine dünne Schicht Mousse drauf geben und kühlen. Etwas von der Sülze auf das Mousse geben und kühlen.
4. Diesen Vorgang wiederholen bis der Ring voll ist. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).