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 aufmixen 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).