SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHEIBEN

QimiQ VANTAGGI

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

15

semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Classic,
250 g	Prosciutto,
1	Prezzemolo,
	Senape
	Pepe
	Rafano
125	Panna, 36 % di grassi,
4	Fetta (Fette) di pane bianco, getoastet

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Schinken, Petersilie und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Die geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Zum Portionieren mit zwei kleinen Löffeln Nockerln aus dem Mousse ausstechen und auf getoasteten Weißbrotscheiben servieren.