



# SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHEIBEN (NETTO)

## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Hautbildung



15



sempliment

## INGREDIENTI PER 8

**250 g** QimiQ Classic,

**250 g** Prosciutto, 2% di grassi,

**1** Prezzemolo,

Senape

Pepe

Rafano

**125** Panna, 30 % di grassi,

**4** Fetta (Fette) di pane bianco, getoastet

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Lachsschinken, 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.