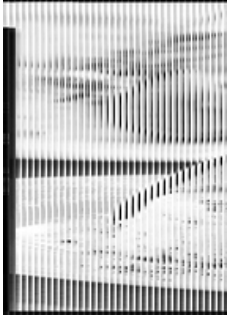




# RÄUCHERFORELLENMOUSSE MIT KREN



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

<b>200 g</b>	QimiQ Whip,
<b>200 g</b>	QimiQ Classic,
<b>100</b>	Fondo di pesche
<b>200 g</b>	Filetto di trota, affumicato,
	Sale
	Pepe
	Rafano
<b>1</b>	Aneto
<b>1</b>	Noilly Prat
	Succo di limone

## PREPARAZIONE

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme und QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond, Forelle, Salz, Pfeffer, Kren, Dill, Wermut und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die Masse in mit Klarsichtfolie ausgekleidete Förmchen füllen und gut durchkühlen.