



BOURSIN-KÄSE-MOUSSE MIT BERGKÄSE IM TOMATEN-BASILIKUM-TARTELETTE



QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 60 TARTELETTES

265 g QimiQ Classic,

410 g Boursin Ricotta con pepe

Sale

Pepe,

200

60 Formaggio di montagna, 45 % di grassi

60 Tortaletta di pomodori e basilico [di 6,3 g]

Paprica in polvere, dolce

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Boursin dazugeben, würzen und gut vermischen.
3. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
4. Käsescheiben rollen, in die Tartelettes stellen und die Käsemasse mit einer Stern- oder Lochtülle einfüllen. Kühl stellen.
5. Vor dem Servieren mit Paprikapulver bestreuen.