



# 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.