



SCHAUMROLLE VON DER KALBSLEBER MIT CALVADOSÄPFELN



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



INGREDIENTI PER 10

- 1 Pasta sfoglia
- 1 Uovo (Uova),

FÜR DAS KALBSLEBERMOUSSE

- 125 g QimiQ Classic,
- 250 g QimiQ Whip,
- 500 g Kalbsleber
- 100 g Scalogno
- 150 g Burro
- 80 Porto
- 40 Brandy
- 125
- Sale i pepe

FÜR DIE CALVADOSÄPFEL

- 500 g Mele,
- 80 g Burro
- 80 g Zucchero
- Zucchero vanigliato
- 125 Calvados
- Pepe nero

PREPARAZIONE

1. Für das Kalbslebermousse: Kalbsleber zuputzen und mit den Schalotten in Butter leicht anbraten. Mit Portwein und Cognac ablöschen, etwas reduzieren lassen und anschließend auskühlen lassen.
2. QimiQ Classic dazugeben und mit einem Stabmixer glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Schlagobers und Kalbslebermasse dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Den Blätterteig in 10 gleichgroße Bahnen schneiden und um befettete Formen rollen. Mit Ei bestreichen und mit Salzflöcken bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 13 Minuten backen.
5. Blätterteigrollen auskühlen lassen und anschließend mit dem Kalbslebermousse füllen.
6. Für die Calvadosäpfel: Apfelwürfel in Butter leicht anschwitzen, Zucker dazugeben und karamellisieren. Mit Calvados ablöschen und mit schwarzem Pfeffer würzen.
7. Kalbsleberschaumrollen mit den Calvadosäpfeln servieren.