



WEISSES TOMATENMOUSSE

QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

375 g QimiQ Whip,

125 g Ricotta, 20 % di grassi

150 ML TOMATENWASSER

KLARES TOMATENWASSER

Sale

Pepe

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Topfen dazugeben und kurz mitschlagen. Tomatenwasser dazumischen, abschmecken und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).