



CHECK_KARTOFFEL-EIERSCHWAMMERLTÜRMCHEN

QimiQ BENEFITS

- Quick and simple preparation
- Enhances the natural taste of added ingredients
- Prevents moisture migration, bread, rolls and sandwiches remain fresh and dry for longer
- Longer shelf life without loss of quality



15



easy

INGREDIENTS FOR 6 DESSERT RINGS Ø 6.3 CM

18	Slice(s) of pumpernickel bread
125 g	Floury potato(es), cooked
125 g	QimiQ Classic, room temperature
125 g	Chanterelles, fried
125 g	Sour cream 15 % fat
	Salt
	Pepper
	Nutmeg, grated
	Caraway seed powder
	Chives, finely chopped
10 ml	Balsamic vinegar, white

METHOD

1. Pumpernickelbrot mit dem 6,3 cm Formring ausstechen.
2. Kartoffel pressen, Ungekühltes QimiQ glatt rühren, Kartoffel, Eierschwammerl, Sauerrahm und Gewürze beimengen und gut abschmecken.
3. Pumpernickel und Kartoffel- Eierschwammerlmousse schichtweise in die 6,3 cm Formringe geben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).