



KEY LIME PIE MOUSSE AUS DEM KISAG BLÄSER



QimiQ VORTEILE

- Hygienische Aufbewahrung über Tage
- Gute Vorbereitung möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER KISAG BLÄSER

227 g QimiQ Whip Konditorcreme, ungekühlt

414 ml Kondensmilch, 10 % Fett

207 ml Limettensaft

207 ml Milch

ZUBEREITUNG

1. Kondensmilch, Limettensaft und Milch mixen.
2. QimiQ Whip dazugeben und mit einem Stabmixer glatt mixen, wenn notwendig durch ein Sieb passieren.
3. In den 1 L Kisag Bläser füllen, 1 Rahmbläserkapsel aufschrauben und gut schütteln.
4. Mindestens 1 Stunde durchkühlen lassen und vor dem Anrichten gut schütteln.