



EIERLIKÖRCREME AUS DEM KISAG BLÄSER

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L KISAG BLÄSER

100 g QimiQ Rahm-Basis

100 ml Eierlikör

100 g Mascarpone

100 ml Vollrahm, flüssig

1 Pkg. [packerl] Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gemeinsam aufmischen.
2. In den 0,5 L Kisag Bläser füllen und schliessen. Eine iSi Rahmkapsel aufschrauben, kräftig schütteln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen.
3. Herausnehmen, nochmals kräftig durchschütteln und portionieren.