



# HOLLERCREME 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

**200 g** QimiQ Rahm-Basis

**100 g** Mascarpone

**100 ml** Milch

**150 ml** Holunderblütensirup

Zitronensaft, nach Geschmack

## 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.