



PEPERONI CREME DE BEURRE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 422 G

200 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
50 g	Geklärte Butter
6 g	Salz
0.2 g	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
0.1 g	Chilipfeffer Pulver
1.7 g	spanisches geräuchertes Paprikapulver scharf
2 g	Balsamico Essig
2 g	Peterli, gehackt
10 g	Portwein
150 g	rote Peperoni, püriert

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Whip in der Kitchen Aid schaumig rühren.
2. Geklärte Butter langsam unterrühren.
3. Gewürze und Portwein zugeben und gut vermischen.
4. Peperonipüree zugeben kurz aufschlagen und in ein Spritzbeutel abfüllen.