



# PASSIONSFRUCHT CREME AUS DEM ISI GOURMET WHP



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



15

## ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER KISAG BLÄSER

**200 g** QimiQ Rahm-Basis

**150 g** Mascarpone

**50 ml** Milch

**200 g** Passionsfruchtpüree

**60 g** Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen aufmixen und durch ein feines Sieb passieren.
2. In einen 1 L iSi Gourmet Whip füllen, 2 iSi Sahnekapseln hineindrehen und gut schütteln. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen.
3. Herausnehmen, nochmals gut schütteln und portionieren.