



TIRAMISUCREME



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Hygienische Aufbewahrung über Tage
- Alkohol- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER KISAG BLÄSER

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee, gekühlt

200 g Mascarpone

250 ml Milch

3 EL Puderzucker

50 ml Amaretto

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Whip Kaffee glatt rühren. Mascarpone, Milch, Puderzucker und Amaretto dazugeben und glatt rühren.
2. In den iSi Gourmet Whip füllen. 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und kühlen.
3. Vor dem Gebrauch noch einmal gut aufschütteln.