



# PACOJET - LIMETTEN-BASILIKUM-EISCREME



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



## ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

**300 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**75 g** Gelierzucker

**200 ml** Weisswein

**10 g** Basilikum, frisch

**35 ml** Limettensaft

## ZUBEREITUNG

1. Gelierzucker mit dem Weisswein auf 85 °C erhitzen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut mixen.
3. In einen Pacojet Becher füllen und bei -23 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
4. Pacossieren.